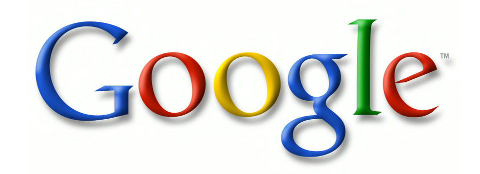


Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

V.

Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und J. G. C. Oberdieck,

Director des Pomol. Instituts in Reutlingen. Superintendent in Jeinsen bei Hannover.

Fünfter Band: Birnen.

Nro. 264 — 530.

Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

Druck der C. Maier'schen Buchdruckerei (Eugen Metzger) in Ravensburg.

Einleitung.

Es folgt anbei das 1. Heft des II. Bandes Birnen. Diese neue Folge wird auf größere Vollkommenheit besonders auch im Betreff der beigegebenen Zeichnungen Anspruch machen können, als es bei Beginn des Unternehmens möglich war. Die von Lucas angeregte Idee von Illustrationen stieß bei den Birnen schon auf mehr Schwierigkeit. Es lagen zwar bereits auch viele Zeichnungen vor, es waren jedoch nur Umrisse, wie ich sie seit Jahren nach von mir selbst gebauten oder von Andern empfangenen Früchten — keineswegs zum Zwecke einer derartigen Veröffentlichung entworfen hatte. Viele davon erschienen, als in einem ungünstigen Jahre oder nach nicht hinlänglich ausgebildeten Früchten gefertigt, ungenügend. An allen fehlte die Einzeichnung des Kernhauses und wenn dieses unzweifelhaft manchen schönen Nachweis über die innere Structur der Früchte liefert, so hielt ich es damals bei Verabfassung der ersten Hefte doch für wichtiger, als es sich, bei seiner Veränderlichkeit nach der Größe und verschiedenen Form der Frucht, später erwiesen hat. Die Erlangung vollkommener Birnenfrüchte ist überhaupt etwas schwieriger, als die von Aepfeln. In meiner Gegend wenigstens wird der Birnbaum in ungleich geringerer Zahl gepflanzt als der Apfelbaum und die wenigen, bei uns in Gärten zu findenden Sorten sind bald vergriffen. Wenn ich jedoch auch von meinen ziemlich vielen Stand- und Probebäumen, sowie aus dem hiesigen herzoglichen Obstgarten oft schöne Früchte der weniger bekannten Sorten erhalte, so bilden sich doch in vielen Jahren die Winterbirnen nur unvollkommen aus, aber die Erndte schlägt auch öfters nach kalten Wintern gänzlich fehl, wie dies bei anderen Obstgattungen besonders bei den Aepfeln doch ungleich seltener vorkommt.

Nachbildungen aus anderen bereits vorhandenen Werken erschienen sowohl Oberdieck wie mir im Verfolge des Unternehmens mehr oder weniger unersprießlich. Zum Theil waren wir über manche Sorte nicht hinlänglich sicher, vielfach stellen sie auch die Frucht in ungewöhnlicher Form und in einer Größe dar, wie wir sie in Deutschland wohl nur selten erziehen, und sind auch öfters zu sehr idealisirt, wie dies die aus Mayer entnommenen Darstellungen der Grünen Herbstzuckerbirne (Pomon. francon. tab. 23, Nro. 29a) und der Russelet von Rheims (Pom. franc. tab. 58, Nr. 75 — welche Citate hier nachträglich

folgen), ferner auch der Markgräfin und Crasanne in der ersten Lieferung zu erkennen geben. Wir hielten es also selbst bei bekannten Früchten für besser, die eigene Anzucht oder den Bezug aus sicheren Quellen abzuwarten, und es folgt aus diesem Grunde erst jetzt noch manche Sorte, die wir früher schon gerne geliefert hätten.

Unter solchen Verhältnissen ist mir die Zusendung schöner Früchte durch andere Obstfreunde sehr erwünscht gewesen und es wird mir eine solche Unterstützung auch ferner nützlich sein, wenn auch das inzwischen zusammengebrachte Material vielfach noch durch eigene Hülfe bereits schon ziemlich reichhaltig geworden ist. Hierdurch wird künftig die Arbeit, besonders bei der sehr thätigen Antheilnahme Oberdiecks, immer weniger schwierig, aber sie wird auch besser werden. Letzteres schon deßhalb, weil man bei solcher Beschäftigung auf sehr Vieles hingeführt wird und immer mehr lernt.

Vielfach haben zum bessern Weiterschreiten auch die unterdessen stattgefundenen größeren Ausstellungen geholfen. Es war mir z. B. vergönnt, aus den vorhandenen Sammlungen in Berlin, besonders aus den dort ausgestellten Sortimenten der königlichen Obstplantage in Herrnhausen und der Gartenbaugesellschaft in Angers (Frankreich), sowie neulich erst noch vom Congresse in Namur gutausgebildete Früchte mit nach Hause zu nehmen. Die inzwischen aus Herrnhausen, aus Angers, aus Bollwiller und (durch zweite Hand) von Baltet, auch von Decaisne in Paris u. s. w. empfangenen Zweige und zum Theil Bäume werden es möglich machen, die für die Birnen oft so characteristischen Vegetationsverhältnisse den nach und nach zu liefernden Beschreibungen vieler dieser Früchte hinzuzufügen.

Bei den ursprünglich für das Handbuch enger gezogenen Grenzen mußte im ersten Bande alles Eingehen auf die Erziehung des Birnbaums, auf die für ihn passenden Unterlagen und Bodenarten, auf seine Feinde und Krankheiten und selbst auf die in vieler Hinsicht so wichtige Geschichte desselben ganz unterbleiben. Es möge darum vergönnt sein, hierüber nachträglich in einigen Abschnitten noch Mittheilungen zu machen und dabei mit dem geschichtlichen Theile zu beginnen, der mit dem Obstbau im Allgemeinen im innigen Zusammenhange steht.

Geschichtliches und die Autoren.

Nach dem Vorgange der Ausartung anderer Pflanzen in den Gärten sind jedenfalls die vorhandenen edleren Birnen auch nur aus dem wilden Birnbaume, Pyrus communis Lin., und seiner Abart mit wolligen Blättern, Pyrus communis tomentosa, Koch, durch längere Cultur entstanden. Von den in solcher Weise gewonnenen Varietäten hatte man gewiß auch schon bei uns in der hohen Vorzeit mehrere, doch fehlen darüber Anhaltepunkte in der Geschichte.

Aus dem griechischen Alterthume wissen wir nur so viel, daß es Birnen gegeben habe, doch kennen wir nichts von deren Qualität. Theophrast z. B.

(geb. 371 vor Christo) spricht nur nebenbei und bei Betrachtung anderer Fruchtbäume, wie des Pfirschen- und Speierlingsbaumes, von Birnen und dem Birnbaume, aber überhaupt finden wir wenig genauere Mittheilungen über die cultivirten Obstfrüchte bei den Griechen und Aegyptiern, und nur der Weinstock tritt deutlicher aus diesem Dunkel hervor. Dagegen waren bei den Römern nach Plinius (geb. 23 Jahre n. Christo) bereits 43 Birnsorten (und 29 Aepfelsorten) bekannt; sie wurden zu gleichen Zwecken wie zu unserer Zeit verwendet. Man benannte sie nach ihrer Herkunft, wie Pyra Falerniana, Soriana, Tarentina, Graeca, oder nach ihren Erziehern und Pflegern, wie Decimiana, Severiana, Tiberiana u. s. w. — Eine Volumiana oder Sementina war schon zu Plinius Zeit sehr alt und von Cato (fast 100 Jahre nach Theophrast) besonders geschätzt. Jedenfalls ist dies die Winterchristbirne gewesen, die, auch nach Quintinye, den Römern als Chrustumium und Volemum bekannt war, gleichwie man geneigt ist, das Wort Bonchretien als ein verstümmeltes bonum Chrustumium zu betrachten.

Durch die Ausbreitung des Römischen Reiches sind viele Früchte nach England, Frankreich und auch zu uns nach Deutschland gebracht worden. Die nach Columella (um die Mitte des 1. Jahrhunderts unserer Zeitrechnung) und nach Palladius (im zweiten Jahrhundert) sehr angewachsene Zahl der Varietäten der verschiedenen Obstgattungen verlor sich jedoch größtentheils in den langen kriegerischen Zeiten, die auf die römische Herrschaft gefolgt sind. In den darauf folgenden Jahrhunderten waren es besonders die Klöster, die die vorhandenen Schätze zusammenhielten und Neues, was die aus den Kreuzzügen Zurückkehrenden mitbrachten und was sich an Ort und Stelle darbot, dazu sammelten.

Daß auch in Deutschland, wie in andern Ländern der Obstbau seit mehreren Jahrhunderten wieder fleißig getrieben wurde, davon zeugen die Werke z. B. des Valerius Cordus (ein Hesse von Geburt, starb in Rom 29 Jahre alt 1544 — seine Historia Stirpium gab Conrad Geßner heraus), des Hieronymus Tragus (starb 1554), des Jac. Theod. Tabernämontanus aus Bergzabern (starb 1596), des Joach. Camerarius aus Nürnberg (1598), Casp. Schwenkfeld aus Greifenberg in Schlesien (1609), des Joh. Bauhinus (starb 1613 als Württemb. Leibarzt — seine Historia Plantarum erschien 1650), Joh. Johnston (ein Pole, starb in Schlesien 1675), Joh. Siegm. Elsholz, geb. in Berlin (1688), Christ. Menzel aus der Mark Brandenburg (1701), ferner auch des Heinrich Hesse (1714), Reichard (1753), Zink (1766), von Münchhausen (1771), Henne (1771) u. s. w. (Ueber die Schriften der Genannten gibt Loudons Encyclopädie des Gartenwesens, Weimar 1825 und 1826, 2. Band, S. 1421 und folgende, genauere Auskunft.)

In der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts waren besonders französische Pomologen thätig, die vorhandenen Obstsorten zu sichten und in einer Aufzählung der bessern ist hauptsächlich Quintinye (1650—1680) und sein Zeitgenosse

Merlet (1667) bestrebt gewesen. Quintinye kannte 300 verschiedene Fruchtgattungen und hält in seiner beschreibenden Aufzählung mancher Birnen- und Pfirschensorte wahre Vertheidigungsreden. Ein Jahrhundert nach ihm war Duhamel (1768) ein nicht weniger umsichtiger und gewissenhafter Forscher.

Aus England treten uns aus diesem Zeitabschnitte die Namen von Evelyn (er war Zeitgenosse und Freund Quintinyes, 1672) Langley (1729), Miller (1750—1758), Gibson (1768), Abercrombie (1778) u. s. w., aus Holland besonders der von Knoop (1760) entgegen.

Mehr als die Aepfel sind die Birnen in früherer Zeit, wie jetzt noch in Frankreich geschätzt gewesen, und auch Quintinye suchte besonders nur Birnen zu sammeln, indem er sich mit 23 Aepfelsorten begnügte. Wir haben auch diesem Lande die größere Zahl der älteren guten Birnen zu verdanken. Die Verzeichnisse der berühmten Carthause in Paris aus dem Jahre 1775 geben Zeugniß von der Mannigfaltigkeit der um jene Zeit schon cultivirten Sorten. Eine beträchtliche Zahl von guten Birnen, die, wie die Erfahrung lehrt, durch Aussaat von Samen der vorhandenen Arten leicht vermehrt werden kann, ist übrigens auch schon lange in Deutschland verbreitet, es ergibt sich dies aus den Werken der obengenannten ältern Pomologen, sowie aus denen von Zink 1765,* Manger 1780, Mayer 1776—1801, Kraft 1792—1796 u. s. w.

Gegen das Ende des verflossenen Jahrhunderts befleißigten sich neben Andern besonders auch die beiden würdigen Pfarrherren Christ und Sickler um die Verbreitung pomologischer Kenntnisse und guter Obstsorten. Dasselbe that mit ihnen und nach ihnen der Frhr. v. Truchseß zu Bettenburg in der Classe der Kirschen, und für das Kernobst der Geheime Rath Diel zu Dietz an der Lahn. Dieser lieferte von vielen ihm bekannt gewordenen und ihm aus der Ferne, aus dem Elsaß, aus Belgien und Frankreich zugegangenen Birnen und Aepfeln sehr gründliche Beschreibungen, die jetzt noch als maßgebend am meisten berücksichtigt werden, gleichwie ihr Verfasser selbst in der Pomologie nie vergessen werden wird, wenn sich im Laufe der Zeit auch ergeben hat, daß sich Diel öfters, — wie bereits im Illustrirten Handbuch mehrfach dargethan ist — geirrt und, indem er auf veränderliche Merkmale zu großes Gewicht legte, eine und dieselbe Frucht unter mehreren Namen beschrieben hat.

Nach Diels Tode machte Küchenmeister Dittrich in Gotha in seinem 1839—1841 in 3 Bänden erschienenen Handbuche einen Auszug der von ihm für empfehlungswerth gehaltenen Sorten aus Diels und andern Werken und hat damit, weil er auch das Steinobst mit aufnahm (obgleich er nur wenig eigene Erfahrungen mittheilen konnte und man überhaupt doch in seiner

* Zink war hochfürstlich Sachsen-Meiningischer Consistorialrath und starb 1762. Er hat an der Herausgabe seiner Obstsorten sonach keinen Theil und es trifft ihn deßhalb auch weniger der Vorwurf, den Mayer und Diel mehrfach seinen Abbildungen machten.

Arbeit das eigene Urtheil zu sehr vermißt) ein immerhin brauchbares und wenig kostspieliges Buch geliefert, was andere einzelnen und größeren Werke bei Vielen ersetzen konnte, in der neuern Zeit aber doch nicht mehr ausreichend befunden wurde, weil inzwischen viele neuen Früchte bekannt wurden und zu manchen älteren auch Berichtigungen nothwendig geworden sind.

Unter den Zeitgenossen Dittrichs verdient als trefflicher Beobachter sowohl in der Pomologie, wie auch in Betreff der den Obstbäumen schädlichen Insekten der bereits verstorbene Chorherr Schmidberger zu Kloster St. Florian in Oesterreich (1824—1836) genannt zu werden. Gleichzeitig aber hat von jener Zeit an auch Apotheker Dr. Liegel in Braunau als gründlicher Forscher besonders im Pflaumenfache viel gewirkt, wie im III. Bande des Illustrirten Handbuchs mitgetheilt ist. Er starb 1861 im hohen Alter von 84 Jahren und war bis an sein Ende mit literarischen Arbeiten beschäftigt.

Noch mehrere thätigen deutschen Pomologen der Gegenwart oder jüngsten Vergangenheit wurden den Besitzern des Handbuchs aus den Beschreibungen der einzelnen Früchte bereits bekannt und die am Schlusse des III. Bandes von Oberdieck unternommene Zusammenstellung der Literatur wird die Namen und Leistungen mehrer von ihnen noch weiter erinnerlich machen.

Die neueren belgischen Birnen und die van Mons'sche Theorie.

Wie schon zu Diels Zeit, so kommen auch jetzt noch besonders aus Belgien viele neuen und schönen Birnen zu uns, die ihre Entstehung den Kernsaaten verdanken, welche seit 1790 der Professor van Mons, geboren 1765, gestorben zu Löwen 1842, nebenbei aber auch Andere vor ihm und nach ihm in dortiger Gegend gemacht haben. Vor van Mons, noch zu Duhamels Zeit, doch diesem unbewußt, hat schon der Rath Hardenpont in Mons die Passe Colmar (Regentin), die Beurré de Hardenpont (Hardenponts Winterbutterbirne — in Frankreich fälschlich mehrfach Beurré d'Arenberg genannt), die Delices d'Hardenpont (H. Leckerbissen) und die Bonchretien de Rance (H. späte Winterbutterbirne) in solcher Weise erzogen. In den folgenden Jahren haben sich Liart, Duquesne, Capiaumont u. s. w. durch gleiche Unternehmungen Verdienste erworben. Unter Allen jedoch war van Mons der eifrigste und zwar ging er dabei von derselben Ansicht aus, die vor ihm 1797 Knight, der Präsident der Gartenbaugesellschaft in England, ausgesprochen und vertheidigt hatte, daß die bekannten alten, meist aus Frankreich stammenden Obstsorten durch das öftere Weiterveredeln mit Reisern von oft schon alt und kränklich gewordenen Bäumen, durch die oft unpassende Bodenart und nicht zusagendes Clima, und überhaupt durch die Länge der Zeit sich überlebt und so verschlechtert hätten, daß deren Früchte zumal bei ungünstiger Witterung steinig würden, aufsprängen und, wie zuletzt die Bäume selbst, immer zuviel von den Angriffen der Insecten

zu leiden hätten. Van Mons schätzt die Lebensdauer einer Obstsorte höchstens auf 2 bis 3 Hundert Jahre (Annal. de Pom. I. S. XIII.) und die Sorten erschöpfen sich um so früher, je tragbarer sie sind; nach Knight, der besonders die Entkräftung des Goldpeppings behauptet hat, tritt die Erschöpfung schon nach 100—200 Jahren ein.

Van Mons stützt sich darauf und erzählt, daß er die älteren Sorten, wie St. Germain, Beurré gris, Crasanne, Colmar und Beurré blanc in seiner Jugend in dem väterlichen Garten als schöne gesunde Bäume mit fehlerfreien Früchten gesehen habe, jetzt könne man sie jedoch in Belgien nur noch am Spaliere mit Vortheil ziehen und bei Alledem gingen sie ihrem Verfalle entgegen. — Die von ihm aus Samen erzogenen neuen Varietäten zeigten dagegen die erwähnten Fehler nicht und zeichneten sich überdies sowohl durch Größe und Schönheit, wie durch vorzügliche Güte des Fleisches und Geschmackes und durch den Mangel an Steinen aus, so daß sie jene älteren Sorten, zumal bei ihrer frühen und reichen Tragbarkeit, in jeder Hinsicht ersetzen könnten.

Bei seinen Aussaaten befolgte van Mons ein besonderes System. Er säete die Kerne von jungen Bäumen, die er selbst erst aus Saamen erzogen hatte und zwar deßhalb, weil er in Versuchen mit Rosen und andern auch einjährigen Pflanzen gefunden zu haben glaubte, daß neu erzeugte Spielarten bei der Aussaat stets leichter wieder neue Varietäten liefern, als andere schon länger selbstständig bestehende. Die so gewonnenen jungen Bäume ließ er tragen und säete wieder ihren Samen und so trieb er es fort bis zur 5. Generation. Er wäre jedenfalls schneller zu Resultaten gekommen, doch soll er von der Ansicht befangen gewesen sein, daß ein Pfropfreis nicht eher blühe, als der junge Baum, von dem es genommen, selbst dazu gelange.

Angeblich lieferten nun die so producirten jungen Bäume mit jeder Generation nicht allein Früchte von besserer Qualität, sondern der Fruchtansatz wurde auch beschleunigt und die Tragbarkeit vermehrt, so daß van Mons, der auf das Resultat der ersten Aussaat 15 Jahre warten mußte, durch die 6. Aussaat schon Stämme erhielt, die sich durchschnittlich im 5. bis 8. Jahre zum Fruchttragen bequemten. Er war jedoch selbst der Meinung, daß diese edlen und tragbaren Bäume auch keine lange Lebensdauer haben und höchstens 1/2 Jahrhundert gutthun würden. Van Mons hat in solcher Weise recht viele neuen und guten Sorten gewonnen, die uns bereits als solche bekannt sind, aber er hat doch auch, wie die Erfahrung gelehrt hat, viele sehr mittelmäßigen und entbehrlichen Früchte in die Welt gesandt. Ueberhaupt war er, weil allzusehr in der Verfolgung seiner Theorie begriffen, leider zu gleichgültig gegen das Vorhandene und gegen eine feststehende Nomenclatur geworden, so daß viele seiner Sorten unter mehreren Namen von ihm ausgegeben worden sind. Auch wurden unter den als namenlos und neu von ihm versandten bereits mehrere gefunden, die er selbst oder Andere früher schon anders benannt hatten.

Nach van Mons setzten Mehrere, z. B. der gleichfalls bereits, zu Mecheln,

1847 verstorbene Major Esperen, und Simon Bouvier (starb zu Jodoigne 1848), wie schon erwähnt, diese Aussaaten fort, am längsten scheint aber Bivort dem von van Mons vorgeschriebenen Systeme treu geblieben zu sein. Bivort säete um das Jahr 1853 bereits Kerne aus der 11. Generation. Man dürfe jedoch nicht glauben, sagt dieser (Annal. de Pom. I. S. XV.), daß aus dieser letzten Aussaat lauter Tafelfrüchte hervorgehen würden und im Allgemeinen dürfe man nicht vergessen, daß zur Zeit der 5. Aussaat des van Mons die Zahl der guten Früchte noch klein und nicht überall bekannt war, ferner auch, daß das, was damals gut erschien, es bei den jetzigen vermehrten Ansprüchen nicht mehr ist. Es finde sich auch jetzt noch Mittelmäßiges unter den letzten Aussaaten, durchschnittlich 20 Procent, und nur das ganz Schlechte sei sehr selten. Vielleicht liege es aber daran, daß van Mons die Samen aus mehreren Generationen zusammen geworfen, welche Verwechslung dieser selbst eingestanden habe.

Mit Recht macht Bivort darauf aufmerksam, daß die van Mons'sche Theorie zur Erzeugung neuer guter Fruchtbäume zwar sicher den Werth nicht mehr habe, als bei ihrer ersten Anregung, aber sie gewähre immer noch ein zu großes wissenschaftliches Interesse, um gänzlich verlassen zu werden. Es bleibe zu erforschen:

1) wie weit ein früherer Fruchtansatz durch die Aussaat bezweckt und wie weit dieß getrieben werden könne, ohne die Lebenskraft des producirten Baumes zu gefährden.

2) Ob durch aufeinanderfolgende Aussaaten nach diesem Systeme dahin zu gelangen sei, eine größere Zahl von Spätfrüchten zu erzielen und

3) ob diese Früchte zuletzt sämmtlich gut und ohne Vermischung mit Mittelgut ausfallen würden.

Bivort räth noch denjenigen, die sich mit solchen Versuchen zur Sortenvermehrung abgeben, die Samen von ihren jüngsten Kernfrüchten und besonders von Winterfrüchten zu wählen, was den meisten Nutzen verspreche. Doch müsse der Samen von gehörig reifen und nicht unmittelbar vom Baume kommenden Früchten genommen werden, denn dieser habe oft noch nicht die gehörige Reife erlangt. Auch möge man immer Kerne der besseren Früchte wählen, denn es sei ein Irrthum, zu glauben, van Mons habe gerathen, der Samen der schlechtern sei vorzuziehen. Derselbe habe nur gesagt, es sei besser, die Samen einer schlechten Frucht der letzten Generation, als diejenigen einer guten aus einer früheren Generation zu wählen, deren Neigung zur Ausartung Zeit gefunden habe, zur Ruhe zu kommen.

Was nun die Ansicht Knights und van Mons von einer Verschlechterung der Sorten betrifft, so ist sie schon von England aus (Knight gegenüber) und auch in Deutschland von Sickler, Burchardt, Schmidberger, von Flotow, (auch im ersten Jahrgange der Monatsschrift für Pomologie) von Oberdieck, und ebenso von Dochnahl (dessen Lebensdauer der Gewächse, Berlin 1854) als unhaltbar bezeichnet worden. Dagegen scheint man ihr in Belgien doch immer noch

mehrfach zu huldigen. So ist erst noch 1853 A. Royer, Verfasser der Einleitung in die Annal. de Pom., sowie des nachfolgenden Vorworts zu den Birnen, bemüht gewesen, durch alle Zeitalter hindurch die Richtigkeit derselben und die abnehmende Lebenskraft der älteren Culturbirnen zu beweisen. Er fängt mit Olivier de Serres an, von dessen Obstsorten sich nur wenige noch bei Quintinye fänden und vergleiche man die 310 Sorten Quintinyes mit denen des Duhamel, so fehlten davon schon 169 Sorten wieder bei diesem. Diese seien zwar durch eine fast gleiche Zahl neuer Früchte von Letzterem ergänzt, aber es ergebe sich doch hieraus, daß in dem Zeitraume von 100 Jahren über die Hälfte der Quintinye'schen Sorten verlassen worden sei.

Wenn man nun die Früchte beider genannten Autoren vereinige, so stelle sich eine Zahl von 460 bis 480 verschiedener Arten heraus, aber die Untersuchung ergebe, daß bis jetzt 200 von ihnen spurlos verschwunden und ihr Anbau aufgegeben worden sei. 160 andern stehe das gleiche Schicksal bevor, denn, wenn sie auch noch in Verzeichnissen figurirten, so seien sie als Sorten II. oder III. Ranges bezeichnet und müßten bei den fortschreitenden Bereicherungen der Pomologie verschwinden. Die 156 übrig gebliebenen älteren Früchte, welche noch Fortpflanzung verdienten, gewährten keinen triftigen Einwurf gegen die van Mons'sche Theorie. Ohne Zweifel gebe es auch im Gewächsreiche Individuen von solcher Stärke und Lebenskraft; daß sie die fortdauernden Ursachen der Ausartung ertrügen, welche andere nicht aushielten. Ueberdieß gebe sich die Verschlechterung anfänglich mehr noch durch Unfruchtbarkeit und durch Schwierigkeiten in der Cultur, als durch die Beschaffenheit der Früchte zu erkennen. Unter mehreren ihm bekannten Beispielen gibt er folgendes:

Quintinye bezeichne als zu seiner Zeit ganz neu die 3 bekannten Birnen: Colmar, Virgouleuse und Crasanne. Diese Birnen seien jetzt also 200 Jahre alt, wie sich dies auch durch Merlet bestätige. Nach ihrem Geschmacke und nach ihrer innern Güte schienen diese Früchte keineswegs ausgeartet, aber um sie mit Erfolg zu kultiviren sei eine Mauer oder das Spalier ganz unerläßlich. Diese Nothwendigkeit habe man in Belgien und in den nördlichen Departements von Frankreich, auch an der Loire anerkannt. Wo sie noch einzeln im Freien fortkämen, da sei entweder ein geschützter Standort oder besonderer Boden die Bedingung, sonst gebe sich überall die Ausartung durch das Fehlschlagen der Blüthen, geringere Größe der Frucht und durch Flecken und Risse an derselben zu erkennen. Zu Quintinye's Zeit, 1650—1680 habe man dagegen diese Sorten als zur allgemeinen Pflanzung geeignet, und nicht blos zum Spaliere betrachtet. Merlet habe die Virgouleuse hochstämmig oder als Buschbaum empfohlen und Quintinye in seinem hoch und keineswegs warm gelegenen Versailles habe weder die Colmar noch die Crasanne bei Aufzählung der an seinen 7—8 Tausend Fuß Mauern erzogenen Sorten genannt, sondern er habe sie ebenfalls als Buschbäume erzogen, welche Form damals die Pyramide vertrat. Gleiches Verhalten zeigten, bemerkt Royer weiter, die Beurré gris, St. Germain, Bonchretien

d'Hiver, und selbst mehrere noch nicht 100 Jahre alte im Hennegau erzeugte Birnen, wie die Passe Colmar, Beurré de Hardenpont und Bonchretien de Rance, seien] in dieser Ausartung begriffen, weßhalb man sie durch neue Sämlinge ersetzen müsse u. s. w.

Gegenüber diesen Ansichten möchte nur Folgendes zu bemerken sein: Gewiß nicht in einer Verschlechterung oder Veralterung hat das Verschwinden vieler Sorten Quintinyes seinen Grund, sondern nur darin, daß sie nicht zur Kenntniß und in Besitz der späteren Pomologen gelangt sind, indem sie Niemand unter ihrem rechten Namen aufbewahrte und festhielt, wie aus demselben Grunde z. B. jetzt schon auch gar manche Diel'sche Sorte nicht mehr bekannt ist. Der Wegfall mancher älteren Früchte wird aber auch daraus erklärlich, daß man mit ihnen aus irgend einem Grunde nicht zufrieden war. So denkt z. B. auch in der Gegend von Meiningen fast Niemand mehr daran, die früher so beliebte Colmar, die Virgouleuse und selbst die St. Germain u. s. w. zu pflanzen, und doch waren dieselben in der Vergangenheit fast in allen Gärten zu finden. Selbst von Sorten, deren Vorzüglichkeit zu groß und zu bekannt ist, um mit Einem Male vergessen zu werden, wie B. gris und B. blanc, macht man nur noch in einzelnen Fällen, an Wänden und in geschützten Hausgärten, Gebrauch. Bei den Aepfeln verhält es sich ziemlich ähnlich mit Weißem und Rothem Wintercalvill, mit Reinette von Orleans und einzelnen andern. Diese Sorten liefern gegen andere inzwischen bekannt gewordene nur einen geringen Ertrag; ihre Früchte sind zu oft fleckig, krüppelig, nicht schön. Doch ist dies wohl von jeher so gewesen und auch Oberdieck meint, in seiner Jugend nie andere als steinige Früchte der St. Germain genossen zu haben, aber man kannte nichts Besseres und war damit zufrieden. Jetzt ist dies anders; unter den neueren Birnen bilden sich viele in den meisten Jahren vollkommen aus, sie übertreffen die alten in Zartheit und Saftfülle und in dem Mangel an Gries und Steinen, besonders aber auch in der Tragbarkeit. Aus diesem Grunde pflanzt man jetzt lieber eine Napoleon, eine Holzfarbige, eine Capiaumonts und Coloma's Herbst-Butterbirne, einen Gravensteiner, eine Englische Wintergoldparmaine, wenn diese Sorten auch die genannten älteren nicht alle ganz in Güte erreichen.

Obgleich nun in solcher Hinsicht der Obstbau sichtbar im Fortschritte begriffen ist, so werden doch noch mehrere Jahrzehnte darüber hingehen, ehe sich die genannten Birnen mehr an das zum Theil ziemlich rauhe deutsche Klima gewöhnen, denn wenigstens nach dem Verhalten derselben in meinem Garten überdauern die älteren Sorten unsere Winter immer noch besser als manche neuere. Die Lebenskraft in den älteren Arten kann deßhalb auch nicht erloschen sein, was sich ferner noch daraus ergibt, daß man aus ihren Zweigen, selbst wenn sie von einem im Absterben begriffenen Baume genommen werden, immer wieder kräftige junge Stämme erziehen kann. — Daß übrigens einige der genannten Sorten eine längere Reihe von Jahren hindurch sich immer weniger gut ausbildeten, hat sicher in der merklich geringeren Wärme der Sommer der vergangenen Decennien

seinen Grund gehabt. Die verflossenen 3 Jahre 1857—1859 mit ihrer ungewöhnlich hohen Sommerwärme haben deutlich den Beweis hievon geliefert, denn in diesen Jahren erlangten diese Früchte mit Einem Male wieder überall und fast auf jedem Standorte ihre Vollkommenheit und trugen durch ihre Schönheit und durch die Köstlichkeit ihres Geschmackes nicht wenig dazu bei, ihnen auf den größeren damals stattgefundenen Versammlungen selbst zu allgemeiner und vermehrter Anpflanzung das Wort zu reden, in welches Lob es freilich dem, der ihr Verhalten in den früheren kälteren Perioden noch im Gedächtniß und nebenbei den materiellen Gewinn der wegen Einträglichkeit doch angestrebten zahlreicheren Obstpflanzungen im Auge hatte, schwer hielt, so unbedingt einzustimmen; auch kann wohl Niemand die Wärmergestaltung unserer künftigen Sommer im Voraus garantiren.

Bodenverhältnisse und Klima.

Der Birnbaum wächst selbst bei bester Behandlung in seiner Jugend, bis die Wurzeln sich erst mehr erstarkt haben und tiefer eingedrungen sind, langsamer, als der Apfelbaum. Dafür ist aber auch sein Holz, besonders das des wilden Birnbaumes fester und er wird in der Regel älter als der Apfelbaum, denn es gibt Bäume von bedeutender Größe und Stärke, deren Alter man auf 200 Jahre schätzt. In seinen robusteren landwirthschaftlichen Arten nimmt er mit allerlei Land vorlieb, doch darf dasselbe nicht fortwährend naß sein und muß gehörige Bodentiefe haben. Denn er treibt Pfahlwurzeln, die mit dem meist pyramidalen Wuchse seiner Krone das Gleichgewicht halten müssen. Am besten gedeiht der Birnbaum auf sonnigen Anhöhen mit gutem Untergrunde und erreicht hier oft den Umfang mancher Waldbäume.

Den feinern Culturbirnen aber ist ein gebauter, warmer, leichter, sandiger und humoser Boden, der jedoch nicht zu sehr austrocknen darf, das am meisten zusagende Erdreich, wenn die Bäume gesund wachsen und fehlerfreie Früchte bringen sollen. Auch sind viele, z. B. St. Germain, Gute Louise, Englische Sommerbutterbirne, Sommer-Apothekerbirne, zum Theil schon seit länger, als solche bekannt, die anders nicht recht gut thun. Manche Sorten kommen jedoch auch in warmem Thonboden noch recht gut fort, z. B. Sparbirne, Rothe Herbst-Butterbirne, Punktirter Sommerdorn, Grüne Hoyerswerder u. s. w.

Der Birnbaum erfordert ferner in mehreren seiner Arten, damit er reichlich Früchte ansetze und volltrage, im Mai und so lange, bis die jungen Früchte ihre Kerne mehr ausgebildet haben, etwas kühle und feuchte Witterung, denn wenn in dieser Zeit sehr trocknes und heißes Wetter einfällt, so kommen bei nicht wenig Sorten die bereits angesetzten Früchte mehrentheils zum Abfall, so z. B. Gute Graue. Ein Begießen des Baumes hilft dagegen schon etwas, doch gründlicher die Beschattung, die jedoch nur an Niederstämmen und Spalieren ausführbar ist. Aus diesem Grunde sind auch Spalierbäume an Westwänden am fruchtbarsten — sie werden von der Sonne erst spät getroffen und es folgt

bald wieder die Nacht mit ihrer Feuchtigkeit. Manche Birnsorten gibt es aber auch, z. B. Beurré gris, Napoleon u. s. w., die nur bei trockener warmer Witterung in der Blüthe am meisten ansetzen. Ueberhaupt dürfen keine Nachtfröste oder anhaltend rauhes und kaltes Wetter zur Zeit der Blüthe oder auch bald danach eintreten, sonst fallen in der Regel die Blüthen unbefruchtet und später auch die schon angesetzten kleinen Früchte ab. — Dieses Abfallen ist aber auch öfters den Verheerungen der Großen und Kleinen Birn-Mücke, Sciara Pyri, und der Schwarzen Gallmücke, Cecidomia nigra, zuzuschreiben, welche nach Schmidberger die Blüthen der Birnbäume anstechen und ihre Eier hinein legen, woraus kleine Würmer oder Maden entstehen, die das Innere der Frucht ausfressen, so daß sie nicht weiter fortwächst. Aus diesem Grunde kann eine mehr kühle oder regnerische Witterung zur Zeit der Birnblüthe, weil sie, wie bei den Pflaumen, die Thätigkeit der Insekten hemmt, in vielen Fällen nützlich sein.

Die Bäume der feineren Birngattungen sind nun aber auch sehr empfindlich gegen Kälte und leiden immer mehr oder weniger, wenn die Temperatur im Winter unter — 20° R. herabsinkt. Sehr oft sieht man nach strengen Wintern den Kern des ein- und zweijährigen Holzes schwarz oder braun, doch besitzt auch fast kein anderes Obstbaumgeschlecht die gleiche Lebenskraft, durch welche es möglich wird, den entstandenen Frostschaden, freilich öfters unter Absterben von Zweigen und ganzen Aesten, zu verheilen. Desungeachtet werden die meisten dieser Bäume bei uns, indem sie doch zuletzt den sich wiederholenden Angriffen der Kälte unterliegen, in der Regel nicht alt. Am besten gedeihen sie noch in geschützten Hausgärten und hier kann man sie zum Theil selbst hochstämmig pflanzen. Im Freien muß man sie niederstämmig als Pyramiden oder an Spalieren erziehen und diese fortwährend im Schnitte halten, damit sie ihre Lebenskraft nicht frühzeitig erschöpfen. Aber auch anderwärts, wie das vorhergehende Kapitel zum Theil lehrt, und nicht blos in unserem, zum Theil ziemlich rauh und hochgelegenen Thüringen stellt sich die Nothwendigkeit, den feinen Birnen einen geschützten Stand zu geben, heraus. Auch Diel (System. Verzeichniß II. S. XV.) sagt: „die Birnen sind bei Weitem mehr als die Aepfel an ein ihnen zusagendes Klima gebunden. Schon in Frankreich bleiben viele Sorten werthlos, wenn sie nicht als Zwerg, ja nur als Spalier an einer Wand erzogen werden. So kömmt z. B. die Virgouleuse, die Winter-Ambrette, viele Bergamotten u. s. w. nicht hochstämmig fort und liefern die elendesten Früchte. Zwergbäume sind darum in unseren Gegenden eine Nothwendigkeit, wenn wir diese Sorten in ihrer Güte genießen wollen ꝛc."

Selbst in Belgien, der eigentlichen Heimath der jetzigen neueren Birnen, benutzt man zur Erziehung der feineren, sowie der meist nur zu Schaustücken dienenden größeren Birnen, z. B. van Marum's Flaschenbirne (Calebasse Caraffon) und Schönen Angevine, allgemein das Spalier und gibt sich mit dessen Ausbreitung an Mauern und Wänden große Mühe; zur freien Pflanzung in die Baumstücke trifft man eine Auswahl von weniger zärtlichen, aber auch meist

weniger feinen Tafelfrüchten. In den wegen ihres Obstertrages so gesegneten süddeutschen Ländern sind es meist Koch-, Most- und Schnitzbirnen, die die mächtigen Bäume machen und so massenhaft tragen. Unter einem weniger milden Himmelstriche wird man also zur Erziehung von Birnen-Hochstämmen für freie Pflanzungen mit weniger eigentlichen Tafelfrüchten vorlieb nehmen oder unter letzteren doch immer eine sorgfältige Auswahl treffen müssen!

Die Erziehung und die geeigneten Unterlagen zur Veredlung.

Kräftige und dauerhafte junge Birnbäume zur Veredlung mit den gewünschten Sorten erzieht man aus den Kernen der Holzbirne. Auch die in den Wäldern sich vorfindenden Wildlinge, wenn sie noch jugendlich sind, schönen schlanken Wuchs und gute Wurzeln haben, sind gut dazu und eben so kann man die aus Kernen der weniger feinen landwirthschaftlichen Sorten erzogenen jungen Sämlinge dazu benützen.

Zwergbäume von Birnen erzieht man am besten in Pyramidform und wendet hierzu mehrfach die Quitte und zwar am liebsten die stärker wachsende Portugiesische oder Birn-Quitte an. Andere haben auch Weißdorn, Cratægus Oxyacantha, und selbst die Quittenmispel, Mespilus Cotoneaster empfohlen. Diese strauchartigen Unterlagen sollen bezwecken, den starken Wuchs mancher Sorten zu mäßigen und die darauf erzogenen jungen Bäume bald fruchtbar zu machen, wie es meist auch der Fall ist. Auch verlangen solche Bäume, die keinen großen Raum einnehmen, keine zu große Bodentiefe, und thun selbst in einem etwas feuchteren, den Birnen selbst sonst nicht immer recht zusagenden Boden gut oder sie verlangen sogar einen solchen, weil die Quitte an und für sich die Feuchtigkeit liebt. Allein nicht alle Sorten wachsen auf der Quitte, oder sie bekommen dürre Spitzen an den Sommerzweigen, wenn der Boden im Sommer irgend trocken wird und die Quitte ist besonders in der Jugend gegen Kälte noch empfindlicher als die Birne. Deßhalb sterben in schneelosen kalten Wintern die darauf veredelten Bäume öfters ab. Sie müssen aus diesem Grunde sehr tief und zwar unmittelbar über der Erde veredelt werden, und es ist sogar nöthig, daß sie an dem für sie bestimmten Standorte so tief gepflanzt werden, daß der Pfropfknoten 3 bis 5" hoch mit Erde überdeckt wird. Dabei geht aber mit der Zeit, wenigstens in vielen Fällen, jedenfalls der mit der Quitte beabsichtigte Zweck, durch das Wurzelschlagen des veredelten Oberhauptes verloren. Vom Weißdorn &c. und der zu Hochstämmen auch schon angewendeten Vogelbeere, Sorbus aucuparia, habe ich selbst noch keinen Gebrauch gemacht und nur so viel darüber erfahren, daß doch sehr viele Sorten, wenn sie auch mehrere Jahre dem Anscheine nach gut darauf vegetiren, und wohlschmeckende schöne Früchte tragen, (weßhalb die Säfte des Grundstammes von keinem erheblichen Einflusse auf die innere Beschaffenheit der Früchte sind), doch bald anfangeu zu kränkeln und nicht lange dauern, weil die erwähnten Sträuche und Baumgattungen der Birne doch nicht genügende oder nicht ganz entsprechende Nahrung zuführen. Man hat in neuerer Zeit mehrfach beide Unterlagen wieder

aufgegeben und veredelt auch zu Zwergbäumen auf den Birnwildling, auf welchem sich auch die Form der Früchte am besten ausbildet.* Jedoch muß man, um keine zu umfangreichen Bäume zu erhalten, solche jungen Bäume wählen, die keinen zu starken Trieb zeigen, oder noch besser solche Sorten, die an und für sich nur kleine Bäume machen, wie dies übrigens bei den meisten neueren feinen Birnen der Fall ist. In dieser Weise erlangt man viel dauerhaftere Pyramiden und Spalierbäume, die einmal ausgewachsen, dann auch eine lange Reihe von Jahren hindurch fruchtbar sind und je nach den Sorten für den ihnen eingeräumten etwas größeren Raum durch reichlichere Erndten entschädigen. Die auf Quitte veredelten Bäume bezeigen sich übrigens von Jugend an schon fruchtbar und werden deßhalb noch von Vielen und zwar auch von Denen gesucht, die auf einem kleinen Raume viele Sorten haben wollen. Auch dienen sie vielfach zur Topfcultur, durch welche man sich, wie durch die Sortenbäume, in möglichst kurzer Zeit über die Qualität der einzelnen Varietäten Kenntniß verschaffen kann. (Weitere Auskunft findet man hierüber in Diel, Anlegung einer Obstorangerie in Scherben, 2 Bde., Frankfurt 1804, und Thomas Rivers, die Obstbaumzucht in Töpfen und Kübeln, nach d. Engl. vom Freiherrn v. Biedenfeld, Weimar 1852.) Zur Prüfung in Scherben soll man (nach Diel's systemat. Verzeichniß II. S. XV.) auch den Johannisstamm, der die Unterlage für die eigentlichen Zwergäpfelbäume abgibt, benutzen können.

Die Früchte mancher Birnsorten werden übrigens auf der Quitte besonders schön und es sind in solcher Hinsicht hauptsächlich die Weiße und Graue Herbst-Butterbirne bekannt. Die Erstere wird, weil sie auf Quitte sehr gut wächst, sogar zum sogenannten Ueberpfropfen benutzt, welches darin besteht, daß man auf das von ihr auf dieser Unterlage getriebene junge Holz wieder andere Sorten veredelt.

Zum Zwecke der Prüfung und Erlangung von Sortenkenntniß benutzt man seit einiger Zeit immer mehr die sogenannten Probebäume, weil sie die Abwartung und Pflege der Topfbäume und deren frostfreie Ueberwinterung nicht erfordern. Es werden darauf immer mehrere Sorten zugleich veredelt, so daß man auf Einem Stamme 20 und mehr verschiedene Birnen zugleich haben kann, die freilich, weil eine Sorte öfters die andere überwächst, in ihrer Vollkommenheit nicht lange Stand halten. Doch reichen sie wenigstens immer soweit aus, daß man mehrere Jahre lang die Frucht und die jeder Sorte zukommende eigenthümlichen Vegetation beobachten kann. Ueber die Erziehung solcher Bäume gibt Oberdieck's Schrift (die Probe- oder Sortenbäume, Hannover 1844) Anleitung und Belehrung, auch hat Oberd. (in s. Anl. zur Kenntniß und Anpfl. des besten Obstes, Regensburg 1852, S. 257) diejenigen Sorten unter den bekannten besseren Birnen namhaft gemacht, die man, um ein reiches Sortiment zu besitzen zu

* Die Früchte werden darauf stets höher, gespitzter, kantiger und rippiger, als auf Johannisstämme oder Quitte, auf letzterer dagegen kürzer, kugeliger und glatter. Auf ältern Zwergbäumen sollen sie sich jedoch nach den Bemerkungen einiger Pomologen immer mehr der eigentlichen Form nähern. Von Flotow in Monatsschrift I. S. 294.

3 bis 4, als zu einander im Wachsthume passend, und also von längerer Dauer auf einem und demselben Grundstamme haben kann. Was dann noch die Fruchtbarkeit der auf Birnwildling veredelten Bäume betrifft, so dauert der Fruchtansatz bei ihnen allerdings länger, doch läßt der starke Trieb, wenn sie nicht übermäßig beschnitten werden, in der Regel bald nach. Die Fruchtbarkeit stellt sich bei den meisten Pyramidbäumen schon nach 6—8 Jahren, von der Pflanzung an gerechnet, ein. Im Uebrigen giebt es bekanntlich Mittel, die Bäume oder einzelne Zweige derselben schnell zum Früchtetragen zu zwingen, wie den Ringelschnitt unter Herausnahme eines Theils der Rinde, der aber stets mit Vorsicht und nicht zu breit gemacht werden darf, damit ihn der Baum in demselben Jahr wieder überwächst. Auch das Anlegen von Drahtringen oder das Abgraben eines Theils der Wurzeln wird empfohlen, doch sind alle diese Operationen zu gewaltsam, sie machen den Baum immer mehr oder weniger krank und man thut deßhalb am besten, seine Ungeduld zu mäßigen und den Baum unbeschnitten einige Jahre sich selbst zu überlassen.

Die Feinde und Krankheiten.

Mehrere Feinde hat der Birnbaum zwar mit unsern übrigen Fruchtbäumen überein, doch hat er von einigen der schlimmsten etwas weniger, von einigen gar nicht, dafür aber auch wieder von andern allein zu leiden. So bleibt er schon, weil seine Blätter mehr hart und lederartig sind, von den Angriffen der grünen Spannraupe (des Frostnachtschmetterlings, Phalaena oder Geometra brumata), wenn diese sich nicht übermäßig vermehrt, eher verschont. Selten und nur in Ermangelung der Apfelblüthen legt der Apfelrüsselkäfer (Curculio oder Anthonomus Pomorum), durch welchen oft der größte Theil der Aepfelerndte verloren geht, seine Eier in die Birnblüthen. Auch von der grünen Apfelblattlaus (Aphis Pyri Mali), welche gar manchen Baum zu Grunde richtet, bleibt er frei und ebenso wird das Schmarotzergewächs, die Mistel, zwar oft auf Apfelbäumen, doch nie auf Birnbäumen gefunden.

Dagegen lieben sowohl der Golbafter (Bombyx chrysorrhoea), wie die größeren braunen Spannraupen (Phalaena oder Geometra defoliaria und elinguaria), die sich indessen nie bis zur Landplage vermehren, die Blätter des Birnbaums mehr als die des Apfelbaums. Der Rebenstecher (Curculio Bachus) dreht im Juni die neu entwickelten jungen Triebe mit den Blättern cigarrenförmig zusammen, indem er seine Eier dazwischen legt und dann den Zweig abschneidet und so seine Brut gegen das Vertrocknen schützt. Ein anderes kleines fliegenartiges Insekt, der Birnsauger (Chermes oder Psylla Pyri), dessen blattlausartige Larven oder Nymphen die jungen Triebe und Fruchtstiele ansaugen und deren honigartiger Unrath den Ameisen zu einer Hauptquelle der Nahrung wird, bringt manchem Baume Nachtheil. Die Mehlwurmartig gefärbten und geformten Maden der Birnblattwespe (Lyda oder Tenthredo hämorrhoidalis) machen ein Gespinnst zwischen die jungen

Zweige und sind im Stande, einen jungen Birnzwergbaum mitunter völlig zu entblättern. Von den Birnmücken, die die bereits angesetzten jungen Früchte zu Fall bringen, war S. 11 schon die Rede und nur noch die Obstmotte (Tinea pomonella) wäre zu erwähnen, die den Wurmstich in den mehr ausgebildeten Früchten, auch bei den Aepfeln, hervorbringt und so deren Nothreife veranlaßt. — Außerdem haben die Birnbäume in naßkalten Jahren und in nicht zusagendem Boden viel von einigen mikroskopischen Schmarotzergewächsen, vom Aecidium cancellatum und Cladosporium Fumago, welche gelbliche, schwärzliche oder rußfarbene Flecken oder Häufchen auf den Blättern vorstellen, viel zu leiden und nicht allein die letzteren, sondern auch das ein- und zweijährige Holz wird von diesen Brandpilzen heimgesucht.

Viel läßt sich gegen alle diese Feinde nicht ausrichten, nur gegen den grünen Spanner, wenn er sich in Raupenjahren zuletzt auch der Birnbäume bemächtigt, schützt für die künftigen Jahre der bekannte Theerring und gegen die Gespinnst- und Nester-Raupen das Ablesen und die Raupenscheere, sowie es immerhin nützlich ist, die befallenen Baumtheile und die abgefallenen Früchte aufzusuchen und zu vernichten, weil darin die Brut der Insekten steckt. Besonders auch muß man die insektenfressenden Vögel schonen und wenn man so sein Mögliches gethan hat, der Natur vertrauen, die auch gewöhnlich entweder durch besondere Witterung oder durch, jenen feindlich gegenüberstehende, andere Insekten Abhülfe schafft. — Gegen den Brandpilz hilft im Anfang, ehe das Uebel sich zuweit ausgebreitet hat, das Abpflücken der einzelnen damit behafteten Blätter, später kann man aber dem Verderben der Krone und oft des ganzen Baumes durch starken Rückschnitt der Zweige entgegentreten und auch das Umpfropfen mit einer andern, mehr für das Clima passenden Sorte ist anzuempfehlen.

Was nun die Krankheiten betrifft, so ist der Birnbaum weniger dem Krebse als der Apfelbaum unterworfen, wenigstens finden sich an seinem Stamme und an seinen Aesten seltener die immer weiter um sich greifenden bösen als Krebs bezeichneten Stellen; doch ist er, wenigstens im Clima von Meiningen, dem plötzlichen Trockenwerden des Holzes an einem Theile des Stammes oder an seinen Hauptästen ausgesetzt, ohne daß man äußerlich viel daran gewahr wird. Das Dürrewerden der Aeste über diesen Stellen und zuletzt das Absterben des ganzen Baumes ist die spätere Folge davon. Oefters habe ich nun, bei dem Lüften der Rinde, in der darunter liegenden Holzschicht die treppenähnlichen Gänge und die darin lebenden Larven eines Borkenkäfers wahrgenommen, aber es bleibt unentschieden, ob diese die Veranlassung zur Krankheit sind, oder sich erst später an den bereits kranken Stellen des Baumes einfinden. In einzelnen Fällen, wo wahrscheinlich das Uebel sich in einem geringeren Grade ausgebildet hatte, hat das Ausschneiden der befallenen Stellen und das Verstreichen mit Steinkohlentheer gute Dienste geleistet und den Baum gerettet. Ueberhaupt ist der Steinkohlentheer ein gutes antiseptisch wirkendes Mittel, um das an dickeren Ast- und Stammwunden blosgelegte Holz gegen die durch Luft und Nässe entstehende Fäulniß und gegen das Eindringen von Insekten zu schützen. Gewöhnlich war aber alle Bemühung vergeblich und

sicher ist das Erfrieren des Holzes bei unseren hohen Kältegraden die Ursache des Uebels, durch welches ich schon manchen schönen Baum eingebüßt habe.

Eine andere üble Erscheinung, welcher dieselbe Ursache zu Grunde liegen mag, wie der braune Holzkern solcher Bäume nachweist, und mit der ich öfters schon, doch fast immer vergeblich gekämpft habe, ist die Bleichsucht. Es werden von ihr Anfangs nur einzelne Zweige, später aber, doch meist erst nach Verlauf von 1 bis 2 Jahren, der ganze Baum befallen, aber nicht blos an Birnbäumen, sondern hie und da auch an andern Bäumen und besonders an Apfel- und Kirschbäumen findet sie sich ein. Nach dem Auftreten der Bleichsucht bei anderen und besonders Topf-Gewächsen, wie Rosen, Hortensien (bei welchem dieser Zustand vorkommt, wenn sie zu naß gehalten werden) suchte ich das Uebel in zu vieler Feuchtigkeit und Kälte des Bodens. Ich ließ deßhalb die Wurzeln aufräumen und brachte andere leichte Erde hinzu. Doch habe ich damit so wenig, wie mit angewendetem Dünger verschiedener Qualität, auch mit Kohlenstaub, Holzasche und Eisenvitriol, die ich nach und nach versuchte, ausgerichtet und von mehreren in solcher Weise befallenen Bäumen hat sich nur ein einziger wieder erholt, den ich ganz sich selbst überließ und nicht mehr beschnitt. Daß übrigens ein regelmäßiges Beschneiden das Uebel bei an und für sich gesunden Bäumen nicht verursacht, wie man in neuerer Zeit vermuthet hat (Monatsschr. IV. S. 97) könnte durch viele in scharfem Schnitte gehaltene Pyramidbäume in meinem und und anderen hiesigen Gärten, die sich ganz wohl befinden, bewiesen werden.

Eine dritte Krankheit, die aber auch an Apfelbäumen vorkommt, ist das Vertrocknen der Zweigspitzen. In meinem schwer- und tiefgründigen Garten werde ich nichts von ihr gewahr, wohl aber in andern hiesigen Gärten mit sandiger leichter Erde und kiesigem Untergrunde, auf welchem die Wurzeln aufstoßen oder in welchem sie wegen zu großer Trockenheit oder Unfruchtbarkeit keine Nahrung mehr finden. — Außer diesem kommt bei den Birnen noch das stellenweise Aufspringen oder Ritzig- und Grindigwerden der Zweige vor, so daß dieselben nach und nach wie durch Abschnürung trocken werden und absterben. Es befällt dieß gewisse Sorten, vorzugsweise z. B. Graue Herbstbutterbirne, Wildling von Motte, St. Germain, Virgouleuse, Hardenponts Colmar, Suzette von Bavay und also auch die neueren Sorten sind nicht frei davon. Doch haben auch einige weniger feinen Sorten, wie Römische Schmalzbirne, Paradiesbirne, davon zu leiden, indessen wissen die letzteren die verlorengehenden Zweige durchs Austreiben von Wasserreisern meist zu ersetzen. Frostschaden scheint weniger die Ursache zu sein, als ein dumpfer Standort oder zu nasser, zu trockener oder zu schwerer Boden. Selten sieht man die an Wandspalieren und zugleich in guter Bodencultur stehenden Bäume der B. gris u. s. w. davon befallen und Oberdieck schilderte mir auch einen Fall, in welchem ein auf einer sonnigen trockenen Anhöhe stehender junger Baum des Wildlings von Motte am Grinde der Zweige stark litt, was sich verlor, als er ihn tiefer, in die Nähe eines Baches gepflanzt hatte.

Systemkunde und Classification.

Im 1. Bande des Handbuchs wurde von früheren Systemen besonders nur das Diel'sche besprochen und dürfte deßhalb immer noch anderer vor ihm versuchter Eintheilungen zu gedenken sein. Die Alten unterschieden wie S. 3 bereits erwähnt ist, die Birnen nach dem Orte der Herkunft oder nach dem ersten Erzieher. Ebenso willkührlich verfuhren Andere nach ihnen. Sie benannten z. B. die Früchte 1) nach der Zeit der Reife: Johannisbirne, Laurenzbirne, Martinsbirne, Heubirne, Weinbirne (nach der Heu- und Weinernte), 2) nach der innern Beschaffenheit: Wasserbirne, Aschenbirne (wie Asche im Munde zerfallend) Speckbirne (mit sehr schmelzendem), Schmalzbirne (mit schmalzartigem), Knochenbirnen, (mit stets hartem Fleische), 3) nach der Größe: Pfundbirnen, Faustbirnen ꝛc. 4) nach der Gestalt: Glockenbirnen, Eierbirnen, Rautenbirnen (spindel- und zapfenförmig), Kreiselbirnen, oder 5) nach dem Geschmacke: Honig-, Zucker-, Weinbirnen ꝛc., oder 6) nach dem Geruche: Rosenbirnen, Müskirte Birnen, Marzipanbirnen, wonach viele der jetzt noch üblichen Bezeichnungen sehr alt sind.

Manger in seiner Anleitung zur systemat. Pomologie, 2 Bde. Fol., Leipzig 1780—1783 war der Erste, welcher (ähnlich, wie jetzt von Flotow, Monatsschrift V. S. 257 und VII. S. 267) versuchte, die Gestalt der Früchte auf geometrische Figuren zurückzuführen, und so die Form zur Eintheilung zu benutzen. Er unterschied bei Aepfeln: rund, elliptisch, eiförmig, walzenförmig, platt, hyperbolisch und parabolisch; bei den Birnen: apfelförmig, birnförmig, perlförmig und conisch. Den conischen Birnen hat er die „kreuselförmigen" beigesellt, die apfelförmigen in ganz runde, eiförmige, ovale und in plattrunde unterschieden.

Ein ähnliches, doch etwas verändertes System stellte Sickler im T. O. G. I. S. 45 auf, doch sowohl er wie Manger haben, wenigstens zur ersten Eintheilung der Früchte, weil sie in ihren Formenunterscheidungen zu weit gingen, wenig Nachfolger gefunden. Denn sehr oft nehmen die Früchte verschiedene Formen an, und es hält deswegen schwer, die ihnen zukommende Gestalt immer scharf zu unterscheiden. Auch ist z. B. die von Manger, wie von Sickler zu weiteren Abtheilungen benutzte verschiedene Wölbung um den Kelch bei Birnen von derselben Art schon so veränderlich, daß man in Zweifel sein kann, ob die Frucht in die Abtheilung der um den Kelch runden, hochrunden oder plattrunden Birnen gehört.

Diel hielt nur die Verhältnisse der Höhe zu der Breite für etwas bestimmt Abzuschätzendes, wie er denn auch hierauf die Ordnungen in seinem Systeme gegründet hat. Nebenbei dachte er immer an ein System, gebaut auf die Form in Verbindung mit der Vegetation. In Band I. S. 3 erklärt er diese Anhaltepunkte „für die 2 Fundamente der wahren Natur", wodurch man ein natürliches Birnensystem errichten könne, doch erfordere das Studium der Vegetation die ganze Aufmerksamkeit. Er macht ferner S. 19. et sequ. darauf aufmerksam,

wie meisterhaft und schön eine Classification nach Familien und wie eine solche die größte Annäherung an die Natur selbst sein würde. Was die Vegetation betrifft, so legte Diel besonderen Werth auf seine Beobachtung, daß ein Theil der Birnen am einjährigen Holze schon kurze und lange Fruchtspieße treibe, während ein anderer, ähnlich wie die Pfirschen, zwischen 2—4 Blättern sitzende Blüthenaugen hervorbringe, und die Sommerzweige der übrigen Sorten nur mit einfachen Blättern besetzt seien. Hiernach glaubte er 3 Classen aufstellen zu können, doch nennt er als einziges Beispiel einer zusammenhängenden Familie aus der ersten Abtheilung nur alle „wahren" Pomeranzenbirnen. Zu Ordnungen glaubte er die im Frühlinge weißwollig oder glatt aus den Knospen hervorgehenden jungen Blätter und zu Unterordnungen oder Geschlechtern die Beschaffenheit des Fleisches benutzen zu können, doch zweifelte er selbst an der Möglichkeit der Ausführung eines solchen Systems aus unten weiter entwickelten Gründen. Schwerlich möchte übrigens das von Diel angegebene Vermögen gewisser Arten, Fruchtspieße oder Blüthenknospen oder blos Blätter zu treiben, ein constantes Merkmal darbieten, sondern die frühzeitige Entwicklung von Fruchtholz richtet sich nach der Wüchsigkeit nicht sowohl der Sorten, sondern des Baumes, denn auf schwächlichen oder kranken Unterlagen sehen wir häufig gegen unsern Wunsch bei allen Arten die kurzen Jahresschosse alsbald in Fruchtholz übergehen.

Unter Familien verstand Diel mehrere schon von früheren Pomologen angenommene Gruppen. Mayer (Pom. francon.) z. B. unterschied 1) Muskateller-Birnen, mit Bisam-Geruch und Geschmack und halbschmelzendem Fleische; 2) Schmalzbirnen, Poires beurrées et fondantes, mit wie Butter oder Schmalz zergehendem Fleische. Sie zerfallen in A. Butterbirnen, Beurrés (als gleichbedeutend setzt er Dechantsbirnen, Doyennés, hinzu und bemerkt, daß die Pomologen über den Gebrauch beider Worte nicht einig seien); und in B. Bergamotten, aber er giebt keine Erklärung des Unterschieds. Es folgen unter B. nach vielen Bergamotten (deren Namen Caseneuse ableite von Bergamo in Italien, Menage dagegen identificire mit Beg-Armudi, von Beg oder Bey, Herr, und Armudi, Birne) in derselben Abtheilung, vor Ambretten und einigen Besis, die Colmar, Markgräfin, Virgouleuse, St. Germain, Gute Graue, die zum Theil sehr wenig von der Form der Bergamotten an sich haben. 3) Halbschmelzende und brüchige Birnen, a. Blanketten, Haut glatt und glänzend mit weißem Grunde; b. Russeletten, Haut rauh, mehr oder weniger bräunlich geröthet, im Gefolge von Zwiebelbirnen, Schönster Sommer- und Herbstbirne, Sparbirne und merkwürdiger Weise auch Guter Louise; c. Jargonellen, wie die Folgenden ohne Begriffserklärung, z. B. Liebesbirne; d. Rietbirnen; e. Amadotten. 4) Brüchige Birnen, a. Zuckerbirnen z. B. Bouchretiens, Martin sec., Messire Jean; b. Pomeranzenbirnen, ähnlich in Gestalt und Haut den Pomeranzen; c. Honigbirnen, Certeaux, wozu Martin Sire, Glasbirne, Confesselsbirne und Blutbirne gehörig und d. Apfelbirnen, Cailleaux. 5) Kochbirnen mit Catillac, Rateau gris, Tresor, Bellissime d'hiver u. s. w.

In ähnlicher Weise stellte Diel nach der Uebereinstimmung im Fleische, Aehnlichkeit in der Form und Vegetation, wie er bemerkt, doch ohne die Unterschiede näher zu begründen, folgende 10 Classen auf: 1) Muskatellerbirnen, 2) Blanketten oder Weißbirnen, 3) Pomeranzenbirnen, 4) Russeletten, 5) Schmalzbirnen (seien das Ideal der Birnform*), 6) Butterbirnen, 7) Bergamotten, 8) Zapfenbirnen, 9) Apothekerbirnen und 10) Pfundbirnen. In seinen Beschreibungen kommt er oft auf diese Familien zurück und man lernt hieraus die Eigenschaften der meisten von ihm verstandenen Früchtegattungen kennen. In seiner eigentlichen Classification ließ er aber diese Familien unberücksichtigt. (Vergl. diese, Bd. II. S. 20 des Illustr. Handb.)

Die Schwierigkeit, auch nach dem Diel'schen Systeme Bestimmungen zu treffen, resp. den Namen unbekannter Früchte darnach aufzusuchen, weil auch die von ihm vorausgestellte Beschaffenheit des Fleisches je nach den örtlichen und climatischen Verhältnissen öfters abändert, hat Anderen nach Diel mehrfach Anregung zum Aufsuchen anderer Unterscheidungsmerkmale gegeben. In vielen Fällen ist man jedoch, wie Dittrich, bei der einfachen Eintheilung in Sommer-, Herbst- und Winterbirnen stehen geblieben oder man hat die Früchte überhaupt nach ihrer Reifzeit geordnet. Mehrere Pomologen z. B. Koch (jetzt Pfarrer in Burgtonna bei Gotha), ferner Fritsch, auch Metzger haben aufs Neue die Form der Früchte wieder mehr in Betracht gezogen. Dagegen theilte v. Aehrenthal die Birnen nach Geschmack, Tragbarkeit und Dauer ein und nahm zur Bildung von Ordnungen noch die Form. Das System von Lucas, wie es im Handbuch II. S. 22 auseinandergesetzt ist, und nächst dem Diel'schen bei jeder Frucht citirt wird, ist eigentlich eine Vereinigung des Metzger'schen mit dem Diel'schen System in neuer Ordnung, um die vielen in dortiger Gegend vorkommenden wirthschaftlichen Birnen leichter gruppiren zu können. Gewiß hat jedes dieser Systeme seine Vorzüge und findet seine Vertheidigung besonders durch den, der sich einmal darauf eingeübt hat. Auch würde ein auf die Frucht allein gebautes System immer die größten Vorzüge haben, allein die bis jetzt in solcher Weise aufgestellten Systeme besitzen nur in der Idee die an ihnen gerühmte Vollkommenheit. In der Praxis lassen dieselben namentlich bei den Birnen, bei der großen Zahl von jetzt bekannten Arten und bei der Aehnlichkeit und Veränderlichkeit so vieler unter ihnen, sämmtlich mehr oder weniger im Stiche und es hat mir darum seit länger zur Charakteristik der einzelnen Arten nützlich geschienen, die Vegetationsmerkmale, wie sie die Bäume dieser Obstgattung darbieten, als beihülflich mit herbeizuziehen — wie dieß auch Oberdieck im ersten Steinobstbande des Illustr. Handb. (der ganzen Folge III. Bd.) S. 216 und in Monatsschrift VIII. S. 17 zustimmend befürwortet hat.

Auf das verschiedene Verhalten in der Vegetation ist, wie oben erwähnt,

* wie Römische Schmalzbirne, doch hat er als Schmalzbirnen späterhin meist kreiselförmige Früchte beschrieben.

hauptsächlich auch schon Diel aufmerksam gewesen, er unterließ nie, seinen Fruchtbeschreibungen Angaben über den Baum, über seine Sommerzweige und Knospen, über die Größe, Gestalt, Bezahnung und sonstige Beschaffenheit der Blätter hinzuzugeben. Doch auch schon frühere Pomologen, z. B. Duhamel, Henne, Sickler, nahmen hierauf Rücksicht. Duhamel, welcher die Quitte, wenn nicht gewisse Sorbus- und Mespilus-Arten für betheiligt an dem Ursprung der einen (jedenfalls nach der Belaubung) von ihm unterschiedenen Art des Birnbaums hält, sagt im Vorworte, Bd. III S. 4 über diesen: „Seine Varietäten unterscheiden sich durch die Größe und Stärke des Baumes, durch die Farbe seiner Triebe, durch die Gestalt und Größe der Blätter und der Blüthen, und am besten durch die Form, Größe, Farbe, den Geschmack und die Zeit der Reife der Frucht." Und ferner: „Die Blätter sind am Rande glatt oder seicht oder tief gezahnt, je nach den Arten." Des Wolligseins der Blätter gewisser Arten erwähnt er hier im Allgemeinen nicht, doch gibt er z. B. bei Orange musqué, bei Sanguinole an, sie seien etwas mit Mehl bestreut und die des Catillac unterhalb weißwollig. Auch schildert er meist immer die übrige Beschaffenheit des Blattes nach seiner Größe, Gestalt Bezahnung, Biegung und Stellung und wir sind hierdurch, wie durch die mitabgebildeten Blätter (die er immer vom Fruchtholze wählte) jetzt oft allein noch im Stande, zu entscheiden, ob wir Duhamels Frucht wirklich vor uns haben, oder schweben im Dunkel, wo diese Angaben bei ihm fehlen. — Ebenso beihülflich zu Orientirung sind Sicklers Beschreibungen des Baums und seines Blattes, was er größtentheils recht schön neben der Frucht mitabgebildet hat.

Die neueren französischen und belgischen Schriftsteller gedenken meist immer auch nächst des Baumes der Sommerzweige und Blätter, so Prevost der stetige Berichterstatter des Rouener Bulletins, Bivort im Album, und die Verfasser der Beschreibungen in den belgischen Annalen. In einem Vorworte zu den Birnen im letzteren Werke bemerkt Royer, indem er die verschiedenen Formen der Blätter, ihr Gezahnt-, Gesägt-, Ganzrandig-, Flach- oder Gekrümmtsein bespricht: „Diese Unterschiede, nicht wahrnehmbar für wenig geübte Augen, dienen den erfahrenen Kennern zur Unterscheidung der einzelnen Arten." Ebenso giebt Decaisne, im Jardin fruitier, den von ihm abgebildeten Früchten immer einen farbig abgebildeten Sommerzweig mit Blättern hinzu und beschreibt nicht allein diesen und die Blüthen (ob sie groß oder klein, beim Aufblühen weiß oder gefärbt, von welcher Form und Stellung die Blumenblätter, wie der Kelch und seine Ausschnitte beschaffen sind u. s. w.), sondern auch die Blätter und zwar zunächst 1) die feuilles florales, die blüthenständigen Blätter, die er als adultes, ausgewachsen, dann nochmals, meist aber als fast eben so geformt schildert, 2) celles des rosettes, also jene Blätter, welche die künftige Blüthenknospe umgeben, mit andern Worten die Fruchtblätter, und 3) celles des scions, die an den Sommerzweigen befindlichen. In manchen Fällen hat er von den Blättern des Fruchtholzes neben dem mit Blättern besetzten Sommerzweige Abbildung gegeben, sehr oft aber auch nicht,

woraus hervorgeht, daß Decaisne, wie Diel, die Blätter der Sommerzweige für wichtiger oder doch für genügend hält.

Was Decaisne mit Berücksichtigung der blüthenständigen Blätter im Auge hat, wird ziemlich mit Diels Hinweisung auf den wolligen Austrieb eines Theils der Sorten zusammen fallen, auf welchen ich selbst früher vielfach aufmerksam gewesen bin, ohne daß ich damals die oben citirte Stelle in Diels Heft I, S. 21 noch gelesen hatte. Ich bemerkte jedoch bei fortgesetzter Beobachtung, daß der wollige Ueberzug mancher Arten sehr gering ist, und von den Blättern während ihrer Ausbildung schon, oder bald darauf wieder schwindet und die Trennung in zwei Haufen also wegen der Ungewißheit, ob man solche schwachwolligen oder vorübergehend wolligen den übrigen anreihen soll, erschwert wird. Einen Versuch, die dauerhaft wolligen, welche etwa vom Juli an bis zum Herbste die feine Behaarung noch zeigen, den andern gegenüber zu stellen, machte ich im Jahre 1846 schon, in der Thüringischen Gartenzeitung Nr. 21—24, freilich nur mit einer kleinen Zahl von Arten. Von einem zweiten ähnlichen Versuche gibt das 2te Heft der Verhandlungen des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen aus dem Jahre 1847 Zeugniß. In Letzterem benutzte ich, an der Stelle der im ersten Versuche zur weiteren Unterscheidung gebrauchten (anwesenden oder fehlenden) Afterblätter, die Frucht-Reife und theilweise (für die glattblättrigen Arten) die Bezahnung. Bei weiterer Beschäftigung in solcher Weise, nachdem ich immer mehr Sorten zur Beobachtung angepflanzt hatte (was nöthig erschien, weil Diel den wolligen Ueberzug der Blätter hie und da übersehen hat, und viele seit seiner Zeit bekannt gewordenen Sorten noch geprüft werden mußten), wurde ich jedoch gewahr, daß mit einer solchen Eintheilung wenig genützt werde, indem nur eine geringe Zahl von Arten den wolligen Ueberzug hat und eine zu große Menge unter den Arten mit glatten Blättern vereinigt bleibt. Für die Beobachtung außer der Sommerzeit hatte ich mir jedoch ein Herbarium aus getrockneten Blättern angelegt und hiedurch bin ich hauptsächlich auf die Unterscheidung der von mir im Handb. II, S. 14 angegebenen Blattformen geführt worden.

Unterdessen hat Herr F. J. Dochnahl in dem 1856 erschienenen II. Bde. seines Führers in die Obstkunde, die Birnen in ähnlicher Weise nach dem Wollig- oder Glattsein der Blätter in zwei Hauptgruppen unterschieden. Die zu der ersteren gehörigen nennt er Filzbirnartige, Dasyphylleae, die andern Holzbirnartige, Leiophylleae und leitet den Ursprung der Filzbirnartigen, welche von einigen Botanikern, z. B. Bechstein und Mößler, von Pyrus nivalis, der Schneebirne, einer in den Alpen und in Oestreich wildwachsenden Birnenart mit wolligen ganzrandigen Blättern und roh ungenießbarer, teig aber süßer Frucht, abstammend betrachtet werden, auch nur von der Abart des wilden Birnbaumes mit wolligen Blättern ab, zu welcher Ansicht ich selbst immer am meisten geneigt gewesen bin, wie mein oben besprochener Aufsatz in der Thüringer Gartenzeitung nachweist.

. Aus den Arten mit wolligen Blättern bildet Dochnahl 3 Abtheilungen: 1) Bratbirnen, mit gewürzlosem, festen, faden oder herben Fleische, 11 Arten,* 2) Faustbirnen, Volema, mit meist großer Frucht und schon besserem Fleische, (dazu gehört die Faustbirne Diels, von diesem als zu den Pfundbirnen gehörig bezeichnet, ferner Großer Katzenkopf, Königsgeschenk u. s. w., aber auch kleinere Birnen, wie Sommerblutbirne, Zweimal tragende Birne, Carmeliter Citronenbirne, Erzherzogsbirne, zusammen 46 Arten), und 3) Gewürzbirnen, mit balsamischen und zartem Fleische, enthaltend 76 Varietäten in 2 Abtheilungen, nach länglicher oder rundlicher Frucht, worunter sich Birnen mit butterhaftem, halbschmelzenden und rauschendem Fleische befinden, und wozu eigentlich auch die drei zuletzt erwähnten Birnen aus der 2ten Abtheilung gehören.

Die übrigen Birnen mit kahlen Blättern, die Holzbirnartigen, unterscheidet Dochnahl nach Beschaffenheit des Fleisches, nach Form, Größe, Geschmack und Gewürz, Farbe und Reifzeit in 4) Muskatellerbirnen, 5) Weißbirnen, 6) Russeletten, 7) Zuckerbirnen, 8) Schmalzbirnen, 9) Bergamotten, 10) Dechantsbirnen, 11) Butterbirnen, 12) Zapfenbirnen, 13) Flaschenbirnen, 14) Pomeranzenbirnen, 15) Knackbirnen, 16) Apothekerbirnen, 17) Pfundbirnen, 18) Schmeerbirnen und 19) Trotzbirnen. Er gibt auch für jede Abtheilung Gattungsmerkmale an, doch sind diese zur Feststellung der betreffenden Familien schwerlich ausreichend und die unter die Dechantsbirnen (mit rundlicher, kreiselförmiger oder länglichrunder am Stiele stark abgestumpfter, mehr oder wenig berosteter, einfarbiger oder nur etwas geröthter Frucht) und die unter die Butterbirnen (mit länglicher, mehr oder weniger berosteter, wenigstens grau punktirter Frucht) eingereihten Arten beweisen, wie schwer eine Trennung der in Form und Färbung zwar verschiedenen, darin jedoch gar oft veränderlichen Butterbirnen auf solchem Wege zu bewirken ist.

Immer möchte mit dieser Eintheilung das von Diel erstrebte höchste Ziel noch nicht erreicht sein. Denn es tritt ihr schon der Uebelstand entgegen, daß eine zu große Zahl von Birnen in der 2ten Abtheilung vereinigt bleibt, aber sie bringt auch die Früchte, welche zu natürlichen Familien gehören, ganz auseinander. Diel mag dies selbst gefühlt haben, indem er Heft I, S. 21 sagt: „Dieses (auf die verschiedenen Augen am Sommertriebe und auf den wolligen Austrieb derselben gebaute) System würde viel für sich haben, wenn es nicht die große Lücke hätte, daß es die natürlichen Familien der Birnen zu sehr trennte.“ Es gibt nämlich Pfundbirnen, Bergamotten, Russeletten u. s. w. mit wolligen und glatten Blättern und zweckmäßiger würden diese wohl immer neben einander in wollblättrige und glattblättrige Pfundbirnen, Bergamotten u. s. w. unterschieden, stehen bleiben. — Wie groß übrigens die Zahl der glattblättrigen Arten den anderen gegenüber ist, dies ergibt sich auch aus dieser Dochnahl'schen Zusammen-

* enthalten z. B. die filzblättrige wilde Birne, mehrere süddeutschen Mostbirnen ꝛc.

stellung, denn diese umfaßt, die darin enthaltenen Synonyme abgerechnet, etwa 1000 verschiedene Arten, davon sind aber nur 133 Sorten als filzblättrig bezeichnet.

Zwischen meinen und Dochnahls Angaben über das Wollig- oder Glattsein der einzelnen Arten ergeben sich hier und da Differenzen, über welche ich mich einigermaßen rechtfertigen muß. So führt er z. B. die Erzherzogsbirne (2 Mal) als wollig (einmal als solche unter den Faustbirnen, das zweitemal als Gelbe Sommerherrnbirne unter den Gewürzbirnen) auf, ebenso die Carmeliter Citronenbirne (obgleich sie nicht verschieden von der von ihm unter die Pomeranzenbirnen eingereihten Grünen Magdalene ist), auch Coloma's Carmeliterbirne, Marie Louise Duqu., Graue Dechantsbirne, Coloma's Herbstbutterbirne, Rousselet Jamain, Bon Parent und mehrere andere. Diese Arten gehören zu den Glattblättrigen, und wenn sie etwa auch im Frühling wollig austreiben, so sind doch die von mir jetzt immer am meisten berücksichtigten hinlänglich ausgebildeten Blätter des Tragholzes glatt. Auf der andern Seite werde ich auch mehrere seiner glattblättrigen Arten als wollig zu bezeichnen haben. Dochnahl hat sich jedenfalls vielfach an Diels Angaben gehalten, welcher meist nur die Blätter der Sommerzweige oder den wolligen Austrieb im Frühling beobachtet hat. Ebenso mag er bei den genannten belgischen Birnen sich auf die Beschreibung Bivorts gestützt haben, welcher die Sommerzweige beider als wollig und die Blätter der Jamain als düster grün, und die Blattstiele der Bon Parent als wollig angibt.

Auch den Angaben Diels über die Vegetation gegenüber muß ich einige Erläuterung geben. Im Illustr. Handb. II, S. 17 ist bereits darauf hingewiesen, daß die jeder Sorte eigenthümliche Blattform am deutlichsten und beständigsten an den Blättern des Tragholzes zu erkennen ist. Diel hat sich dagegen am meisten mit den Blättern des Sommerzweigs beschäftigt. Bei der Eiförmigen Augustin, Heft VI, S. 150 hebt er hervor, daß die mittleren Blätter des Sommerzweigs die regelmäßigen, die bei seinen Beschreibungen das einzige wahre Muster, sowie auch die Augen in der Mitte des Sommerzweigs nur die ordnungsmäßigen seien. Nur in einzelnen Fällen fügt er noch Bemerkungen über die Blätter der Fruchtaugen oder über die in der Gestalt von den übrigen Blättern des Sommerzweigs oft abweichenden unteren Blätter an demselben hinzu. Dasselbe ist meist auch bei den belgischen Fruchtbeschreibungen der Fall, doch ist schon weit öfters in den letzteren auf die Blätter des Tragholzes Rücksicht genommen.

Die Blätter des Sommerzweigs haben nun zwar in vielen Fällen dieselbe Form, wie die Blätter des Fruchtholzes, öfters jedoch auch nicht. Sie sind gegen jene sehr oft in der Größe verschieden (sind bald größer, bald kleiner), auch länger oder kürzer gestielt. Sehr oft sind die Blätter des Sommerzweigs mehr oder weniger wollig, besonders nach der Spitze des Triebes hin, während die des alten Holzes glatt sind, eben so oft erscheinen sie mehr oder weniger gezahnt, z. B. an der Rothen Bergamotte, während die Blätter des Fruchtholzes meist ganzrandig sind.

Auch in der Form sind sie nicht weniger abweichend, oft sind sie lanzett-

förmig, während das Fruchtholz ovale Blätter hat. Bisweilen findet aber auch das umgekehrte Verhältniß statt, daß nämlich die Blätter des Sommerzweigs eine größere Breite und eine mehr rundliche Form als die des Tragholzes haben. Es ist Letzteres z. B. bei der Sommer-Apothekerbirne der Fall, deren Blätter am Sommertriebe rundlich oval sind, während die Blätter am Fruchtholze elliptisch oder breitelliptisch sind. Am meisten stimmen in der Form die am Grunde des Sommerzweigs sitzenden Blätter, also die ältesten und am meisten ausgebildeten, mit denen des Fruchtholzes überein. Auch die Stellung der Blätter am Stiele ist oft anders. Während der Sommerzweig oft nur kurzgestielte, mit dem Stiele an den Zweig gleichsam angedrückte Blätter hat, sind die am Fruchtholze bisweilen mit langen dünnen Stielen ausgestattet, die das Blatt nicht gut tragen können, weßhalb es mehr oder weniger abwärts hängt. Die Blätter des Sommerzweigs sind in der Regel auch stärker an den Seiten aufwärts gebogen und erscheinen hierdurch schiffförmig, dabei auch öfters von der Hälfte ihres Längedurchmessers an (oder etwas kürzer) nach unten im Halbkreise zurückgekrümmt (sichelförmig gebogen), während dies selten bei den Fruchtholzblättern, die dagegen mehr flach ausgebreitet am Stiele stehen, aber doch auch immer noch bei vielen Sorten der Fall ist u. s. w. Hierdurch entstehen hie und da in meinen gegen Diels Angaben Abweichungen, die ich indessen an dem betreffenden Orte mit einigen Worten anzudeuten nicht unterlassen habe.

Was nun die von Diel meist auch immer berücksichtigten Augen (Knospen), ihre Größe, Form und Stellung und die Beschaffenheit der Augenträger betrifft, so zeigen sie je nach den Sorten zwar manche Verschiedenheit, im Allgemeinen aber doch viel Uebereinstimmung und habe ich deshalb, auch bei dem beschränkten Raume des Handbuchs, nur das Auffällige darüber angemerkt. Auch der anwesenden oder fehlenden Afterblätter und deren oft etwas abweichenden Form und Größe gedenkt Diel, und der ihm gefolgte Dittrich schien besonderen Werth auf sie zu legen, denn Letzterer hat sie von allen von Diel angegebenen Vegetations-Merkmalen fast nur allein in sein Handbuch aufgenommen. Ich hatte dieselben früher nie außer Acht gelassen, allein ich fand bald, daß es wohl keine Birnsorte gibt, deren Baum dieselben nicht zeigt, sie sind nur bei vielen schwach und hinfällig. Sie stoßen sich bei weiterer Ausbildung der Blätter, an deren Stiele sie unterhalb zu zwei, eines hüben das andere drüben sitzen, bei allen Sorten ab, sind aber an den an den Spitzen des Sommertriebes stehenden Blättern, so lange der Zweig noch forttreibt, stets noch vorhanden. Es läßt sich auf sie kein sicheres Unterscheidungsmerkmal gründen, denn oft findet man an einer Sorte einen Schoß, der keine hat, an dem anderen etwas später hervorgewachsenen desselben Baumes sind sie noch in schönster Ausbildung vorhanden. Doch mag ihrer besonderen Form oder Größe im vorkommenden Falle Erwähnung geschehen.

In meinen Ausdrücken zur Bezeichnung der Blattformen wich ich zeither etwas von Diel und selbst von meinem verehrlichen Mitarbeiter Oberdieck ab, welcher glaubte, Diel folgen zu müssen, der für mein eirund „eiförmig“ und

für mein bisheriges eiförmig „oval“ gebrauchte. Ich habe mich darüber und daß ich darin mit Bischoff (dessen Handb. der botanischen Terminologie und Systemkunde, 2te Ausgabe, Nürnberg 1830), Einen Weg ging, nur daß ich anstatt „oval“ das deutsche Wort „eiförmig“ annahm, daß aber überhaupt bei den Botanikern im Gebrauche dieser Worte und des von Mehreren als gleichbedeutend mit oval genommenen „elliptisch“ wenig Uebereinstimmung herrscht, in den Verhandlungen des Vereins für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, VII. Heft von 1860 zu rechtfertigen gesucht. Weil indessen doch von Vielen der Ausdruck eirund als einerlei mit eiförmig genommen wird, so werde ich künftig, mehr um Uebereinstimmung zu erzielen, das Wort eiförmig nicht mehr, sondern an dessen Statt nur noch „oval“ anwenden. Nach der im II. Bande S. 14 gegebenen Erklärung wird man über den Sinn des Worts nach wie vor nicht im Zweifel sein, sowie auch nicht darüber, daß Oberdiecks eiförmig und das von mir dafür gebrauchte eirund einerlei Begriffe sind.

Die Nützlichkeit der Beobachtung der Vegetation erkenne ich immer mehr denn schon die Blätter geben vielfach Aufschluß über die Richtigkeit der Sorten wenn man sich einmal die Form und Beschaffenheit des jeder Art zukommenden Blattes eingeprägt hat. Das Auffinden des Namens einer unbekannten Frucht wird wesentlich dadurch erleichtert, und ich war schon öfters im Stande, die mir von Anderen gesendeten Früchte mit Hülfe der beigegebenen Blätter sicher zu bestimmen, wo mich die Frucht allein in Zweifel würde gelassen haben. Ebenso habe ich mich schon mehrfach mit meinen auswärtigen Freunden aus den mir vorgelegten Blättern und Zweigen über diese oder jene in ihrem Besitze befindliche Sorte verständigen können.

Aus diesem Grunde bin ich auch bestrebt gewesen, besonders nachdem die Herren Verleger des Handbuchs zu meiner Freude in neuerer Zeit sich williger zur Aufnahme gezeigt haben, einer jeden beschriebenen Frucht die ihrem Baume zukommende Blattform auf dem Holzschnitte hinzuzuzeichnen und es haben die übrigen Herrn Mitarbeiter, mit Ausnahme des Hrn. Geh. Raths von Flotow, welchen Unwohlsein hinderte, zu gleichem Zwecke mir mit ihren Fruchtbeschreibungen auf meinen Wunsch Blätter vom Tragholze des Baumes gesendet. Sicher wird durch diese Hinzugabe zur Charakteristik der Sorten viel genutzt, wenn auch einer meiner Wünsche nebenbei immer noch unerfüllt bleibt, welcher darin besteht, in anderweiter Darstellung neben der Frucht und dem Blatte auch die oft sehr charakteristische Stellung der Blätter am Frucht- und Sommerzweige und ihre verschiedenen Biegungen bemerklich zu machen. Uebrigens bin ich weit davon entfernt, zu glauben, daß man gerade durch Einreihung in die von mir aufgestellten Classen einen Vorsprung gewinne, sondern ich würde den Versuch, die Sorten in solcher Weise zu classificiren, schon beim Beginn des Handbuchs ganz unterlassen und einfach die jeder Art zukommende Vegetation und Blattform angegeben haben, wenn man nicht von gewisser Seite eine derartige Ausführung von mir gewünscht hätte. Damit jetzt jedoch Uebereinstimmung mit den früheren Liefe-

rungen des Handbuchs herrsche, ist die anfängliche Form auch jetzt wieder beibehalten worden.

Die den einzelnen Sorten beigegebene Literatur dürfte Manchem zu weitschweifig erscheinen, doch hat sich Oberdieck über die Nützlichkeit derselben im Vorworte zu dem 3ten Steinobsthefte bereits ausgesprochen. Mir scheint die Ausführlichkeit in solcher Hinsicht durchaus nöthig zu sein, um den Beweis zu liefern, daß die richtigen Früchte vorgelegen und wir uns überall möglichst umgesehen haben, was mit dem bloßen Citat der betreffenden Werke nicht abgemacht ist.

Neben dem Namen der Frucht unter dem Holzschnitte ist als Autor immer derjenige zunächst genannt, der sie zuerst beschrieb und in Klammern, wer dies etwa nach ihm that oder wer sie erzog oder auffand, wie dieses aus der Beschreibung sich dann noch genauer ergibt.

Die in den Beschreibungen citirten Schriften hat Oberdieck am Schlusse des III. Bandes (Steinobst enthaltend) ziemlich vollständig aufgezählt und ich habe etwa nur noch bemerklich zu machen, daß bedeutet:

v. Biedenfeld — Handbuch aller bekannten Obstsorten von Freiherrn von Biedenfeld, 3 Bände, Jena 1854—55. (Leider sind im 1sten Bande, Birnen enthaltend, die Quellen der Literatur oft nicht bemerklich gemacht, weßhalb dieser Band weniger brauchbar ist.)

Dahuron — Vollständiges Gartenbuch von René Dahuron (Schüler Quintinyes, starb in Deutschland). 6te Aufl. Weimar und Halle 1745.

Lucas — Die Kernobstsorten Württembergs von Ed. Lucas. Stuttgart 1856.
— — Lucas Abbildungen. — Dessen Abbildungen württemb. Obstsorten. 2te Lief. Birnen, Stuttgart 1858.

Miller — Engl. Gartenbuch oder Gartenlexion von Ph. Miller, aus dem Engl. von G. L. Huth. Nürnb. 1750—58.

Bericht der Soc. van Mons — Societé van Mons, Rapport etc., 1—9 Publication. Bruxelles 1854—1862.

Tougard — Tableau alphabetique et analytique des varietés des poires. etc. par M. Tougard. Rouen 1852.

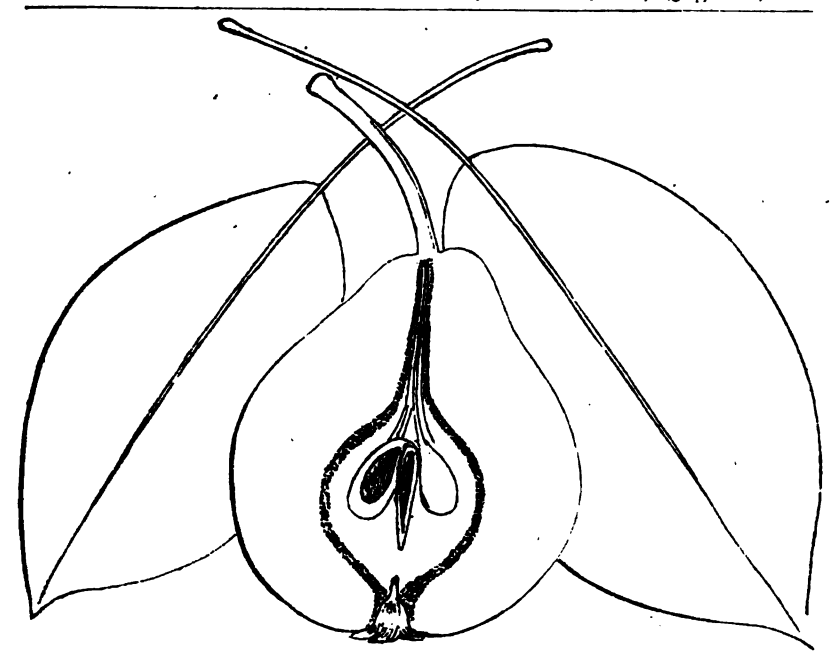
Unter Berliner Bericht ist der Bericht des Hrn. Prof. Dr. Carl Koch in Berlin (über die Anfangs Oct. das. stattgehabte Versammlung und Ausstellung), Berlin 1861, zu verstehen. Wogegen unter

Berliner Verhandlungen die Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaus in den Königl. Preuß. Staaten, Neue Reihe, Jahrg. V, Heft 1, S. 6 u. f. gemeint sind, wie im Hdb. Bd. I, S. 307 schon auseinander gesetzt wurde.

Außer den bereits angeführten Catalogen sind noch zu nennen: Die von André Leroy in Angers (Maine et Loire) von 1860, Jamin et Durand in Bourg-la Reine bei Paris, Aug. Napol. Baumann in Bollweiler, Gebr. Simon Louis in Metz, A. Papeleu (jetzt Narcisse Gaujard) in Gent (früher in Wetteren), De Jonghe in Brüssel und Thierry in Hälen.

Jahn.

No. 264. **Kleine Petersbirne.** Diel II, 2, 1.; Luc. I, 2 a.; Jahn III, 1.



Kleine Petersbirne. Sickler. * ††! Mitte Aug., bisw. später, mehrere Woch.

Heimath und Vorkommen: Sie ist besonders in der Gegend von Altenburg vielfach angepflanzt und wird sehr geschätzt, sie hat sich aber auch anderwärts hin bereits ziemlich verbreitet und verdient als eine der besten und tragbarsten wirthschaftlichen Birnen immer noch mehr empfohlen zu werden.

Literatur und Synonyme: Sickler im T. O.=G. XI, S. 153, Taf. 7: Die Petersbirne, woraus Lippold (Taschenbuch, aus dem Französischen ꝛc., Stuttgart und Tübingen 1824) nach Dochnahl S. 33, übrigens auch Aug. Napoleon Baumann in Bollweiler Poire de St. Pierre gemacht haben. Sickler hat im T. O.=G. XXII, S. 103, Taf. 11 auch noch eine Große Petersbirne beschrieben und Dittrich ist geneigt, diese, welche auch Theilbirne genannt wird, für einerlei mit der Kleinen zu halten. Mir scheint es jedoch, als ob Sickler unter dem betreffenden Namen die Hammelsbirne vor sich gehabt habe. In der Ungewißheit hierüber müssen wir die vorliegende immer Kleine Petersbirne nennen. Ob Lucas S. 165 als Petersbirne unsere Birne hat, ist zweifelhaft, denn dieselbe reift schon Ende Juli; aber auch Baumann in Bollweiler gibt bei seiner Poire de St. Pierre, mit dem Zusatz Petersbirne des T. O.=G., Mitte Juli als Reifzeit an. Vgl. Dittrich I, S. 538 und 575, auch Christ's Hdwörterb. S. 201, ferner Oberd. Anl. S. 386.

Gestalt: kreiselförmig, nach dem Stiele zu etwas wenig eingebogen und kurzkegelförmig abgestumpft spitz, um den Kelch herum etwas abge=

plattet, so daß die Birne meist noch gut aufsteht. Sie ist klein oder mittelgroß, 1¾" breit, 2" lang, bisweilen etwas länger oder auch kürzer.

Kelch: oft lang und spitzblättrig, doch mit niederliegenden oft ungleichen Blättern, schwach eingesenkt, bisweilen mit etwas Beulchen umgeben. Kelchhöhle gelbbraun mit kurzer Röhre.

Stiel: 1—1¼" lang, grünbraun, mit feinen Wärzchen besetzt, steht oben auf wie eingesteckt, in Fleischringeln, oder neben einem Höfer schief.

Schale: gelbgrün, später grünlichgelb mit grünen oder braunen feinen Punkten, und an der Sonnenseite oft starker und schöner, doch meist etwas trüber, bräunlicher Röthe; jedoch besteht diese gewöhnlich nur in rothen Kreischen, die um feine graue Punkte herum gezogen sind. Auch ist meist auf der Schattenseite mehr oder weniger hellzimmtfarbiger Rost vorhanden.

Fleisch: mattweiß, fein und saftig, steinfrei, rauschend von sehr angenehmem, zimmtartigen Zuckergeschmack.

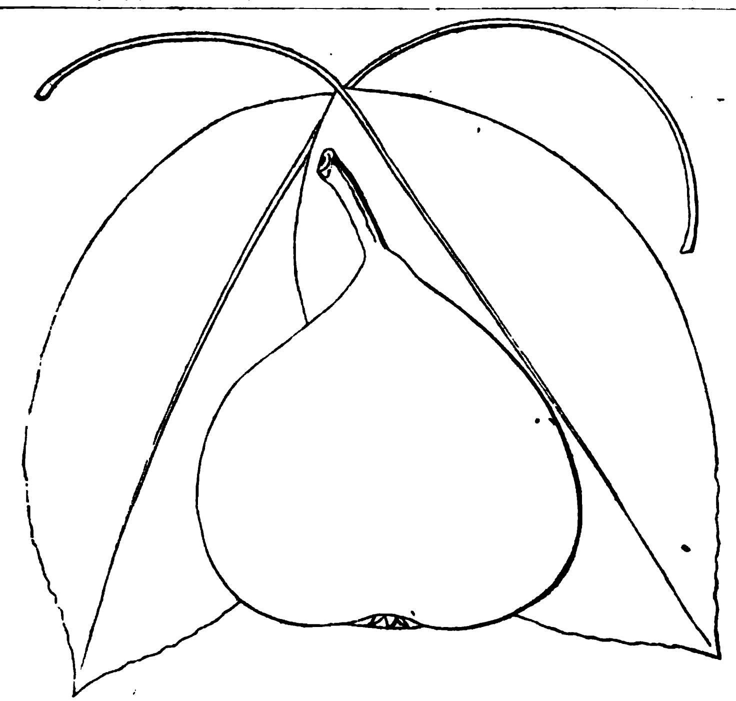
Kernhaus: nur durch sehr feine, unfühlbare Körnchen angedeutet, bisweilen schwach hohlachsig, Kammern klein, Kerne länglich, hellbraun, zuweilen taub.

Reife und Nutzung: Die Birne reift in günstigen Sommern in der Mitte des August, in andern etwas später, und hält sich, etwas vor der Reife gebrochen, mehrere Wochen, worauf sie teig wird. Sie dient zum frischen Genuß, auch zum Saftkochen und Dörren und findet auf den Märkten sehr guten Abgang. Sie wird in ihrer Heimath ebenso geschätzt, wie die etwas später reifende Leipziger Rettigbirne. Hr. Professor Lange in Altenburg stellt, nach brieflicher Mittheilung, im Werthe die beiden Genannten ungefähr gleich, und bezeichnet die Petersbirne als feinschaliger und süßer, die Rettigbirne als schmelzender und erfrischender.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird nur mittelstark, macht lange, nach mehrmaligem Tragen herabhängende Aeste mit kurzem Fruchtholze und eine pyramidenförmige, ziemlich geschlossene und starkbelaubte Krone, und ist sehr tragbar, steht aber in der Sicherheit und Fülle der Fruchternten, wie in der Widerstandskraft gegen ungünstige klimatische Einflüsse und Bodenverhältnisse gegen die Rettigbirne etwas zurück, deren Baum in der Regel voller trägt, deren Früchte aber bei Volltragen leider öfters etwas klein bleiben. — Die Blätter sind oval, oft nach dem Stiele zu verschmälert und dann elliptisch oder lanzettförmig, mit meist ziemlich langer auslaufender Spitze, 1¾" breit, 2½—2¾" lang, glatt, bisweilen, besonders in der Jugend etwas wollig, ganzrandig, flach, oder schwach schiffförmig, doch oft stark sichelförmig an der Spitze gekrümmt, steif und lederartig, dunkelgrün, etwas mattglänzend. — Blüthenknospen sehr groß, eirundlich, stumpfspitz, an der Spitze gelbwollig unterhalb braun, mit einem Silberhäutchen. — Sommerzweige bräunlichgrün, nach oben röthlichbraun, fein weißlich punktirt.

J.

No. 265. Cyprische braunrothe Sommerbirne. Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 b.; Jahn IV, 1.



Cyprische braunrothe Sommerbirne. Diel (Merlet). * Mitte Aug.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie aus der Abtei Maximin in Trier unter dem obigen Namen und glaubt, daß es Merlets Poire de Cypre sei.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 83: Die Cyprische braunrothe Sommerbirne, Merlets Cyprische Birne. Poire de Cypre, Duhamel III, S. 27 hat als Rousselet hatif, Poire de Chypre, Perdreau, eine ähnliche Birne beschrieben; er schildert sie aber als birnförmig, Mitte Juli reif und Diel hält sie deshalb für verschieden. — Nahestehend ist die vorliegende in Form, Färbung, Geschmack und Reifzeit Decaisne's Gros Rousselet II, Lief. 21, diese ist nur größer und langgestielt. Decaisne erklärt sie mit Etienne für verschieden von dem Sommerkönig, Roi d'été, welcher bei Duhamel zwar Syn. der Gros Rousselet, aber eine andere lang, wie die Fusée gebaute, doch am Stiele dünnere Birne sei. Jedoch schildert Decaisne die Blattform seiner Gros Rousselet anders. — Vrgl. noch Oberdieck, Anleitung S. 414; Dochnahl S. 31.

Gestalt: kreiselförmig, öfters fast bergamottförmig. In ersterm Falle mißt sie 2″ in der Breite und eben so viel in der Höhe.

Kelch: hartschalig, offen, sternförmig aufliegend in einer geräumigen, mäßig tiefen Einsenkung, welche gewöhnlich eben ist.

Stiel: stark, fleischig, $^3/_4$—$1^1/_4$'' lang, charakteristisch mit Fleischbeulen umgeben, durch deren eine er häufig eine schiefe Stellung erhält.

Schale: hellgrün, bei freihängenden Früchten zur Hälfte, und besonders um die ganze Kelchwölbung herum, mit einem düstern Roth stark verwaschen, stark gleichmäßig punktirt und hin und wieder berostet.

Fleisch: mattweiß, körnicht, um das Kernhaus steinicht, saftvoll, rauschend, aber auflöslich von einem angenehmen süßweinartigem Geschmacke, den Diel als zuckerartig, rosenhaft, in richtiger Reife zimmtartig bezeichnet.

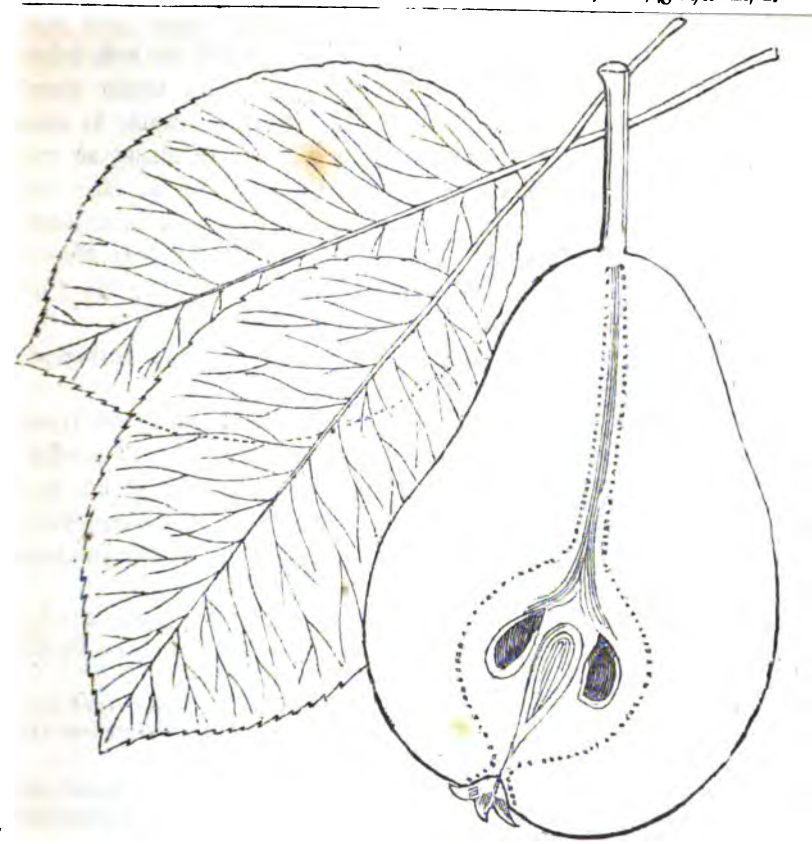
Kernhaus: enge Kammern enthaltend, etwas hohlachsig. Kerne eiförmig, schwarz und vollkommen.

Reife und Nutzung: Mitte August, hält sich nur kurze Zeit. Die Frucht ist zwar zum rohen Genuß, wie zu wirthschaftlichen Zwecken brauchbar, wird indeß von andern, mit ihr zugleich reifenden Sorten übertroffen, weshalb deren mehrfacher Anbau nicht empfohlen werden kann. Auch Oberdieck fand sie zu körnig, selbst steinig und zu wenig haltbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, hat eine leichte Belaubung und ist schon früh sehr tragbar. — **Sommertriebe** lang, stark, violett braunroth, nur an der Spitze etwas bewollt, mit vielen sehr sichtbaren Punkten besetzt. — **Blätter** elliptisch, groß, unregelmäßig, bald viel, bald wenig stumpf gebogt gezahnt, am Fruchtholze leicht gekerbt, auch sehr oft ganzrandig, glatt, nur hie und da am Rande etwas wollig, dunkelgrün und glänzend, Stiel oft sehr lang, selbst bis zu $2^1/_2$''. — **Blüthenknospen** klein, kurz und scharfspitzig.

Schmidt.

No. 266. Gelbe Laurentiusbirne. Diel II, 3. 1; Luc. I, 2 a.; Jahn III, 1.



Gelbe Laurentiusbirne. Diel. *† wohl auch ††. Mitte bis Ende Aug., 14 T.

Heimath und Vorkommen: sie kam aus Sachsen an Hofgärtner Schulz in Schaumburg, von welchem sie Diel empfing, der sie als schöne, ansehnlich große, angenehme, für die Küche vortreffliche Sommerfrucht empfahl. Sie ist aber auch zum Rohgenuß noch ganz angenehm und bei der Wüchsigkeit und Tragbarkeit des Baumes verdient sie immer weitere Verbreitung.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 96: Die Gelbe Laurentiusbirne. Poire de St. Laurent. Er finde sie mit Bestimmtheit bei keinem Pomologen; mit der Lorenzbirne in der Beschreibung der Obstsorten in der Niederlausitz dürfe sie nicht verwechselt werden. — Auch die von Dittrich III, S. 216 nach Couverchel beschriebene St. Lorenzbirne, Poire Saint Laurent, Anfangs Aug. reifend, kugelförmig, grün, später gelb, Fleisch säuerlich und herbe, gekocht süßer, kann die vorliegende nicht sein. — Vrgl. noch Oberdieck S. 369, der sie ebenfalls als gute Haushaltsfrucht empfiehlt; Dochnahl S. 51.

Gestalt: Diel beschreibt sie als der Guten Louise ähnlich, lang, flachbauchig, nach dem Stiele zu schön kegelförmig, Bauch hoch oben nach dem Kelche sitzend, um diesen plattrund, so daß sie noch stehen könnte, wenn die eine Seite der Kelchfläche nicht fast immer etwas niedriger als die andere wäre. Nach dem Stiele zu nehme sie ohne Einbiegung, doch fast immer auf der einen Seite eingekrümmt ab und endige kegelförmig stumpfspitz. — Dies Gekrümmtsein war an allen von mir erzogenen Früchten mehr oder weniger bemerklich, ihre Form werde ich als länglich eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig bezeichnen können. Die von Diel angegebene Größe von 2½″ Breite und 3¼ bis 3¾″ Höhe für eine vollkommene Frucht erreichten die meinigen nicht.

Kelch: weit offen, stark, jedoch meist unregelmäßig, aufliegend, in flacher oder seichter Einsenkung.

Stiel: stark, etwas fleischig, 1—1½″ lang, obenauf mit feinen Falten umgeben, zuweilen durch einen sich anlehnenden Höcker schief gedrückt.

Schale: etwas stark, weißgelb, später hellgelb, meist mit noch etwas Grün, mitunter mit etwas bräunlicher in der Reife hellerer Röthe und feinen hellgrünen Punkten, auch mit etwas feinem glatten gelblichen Rost um den Stiel herum.

Fleisch: weiß, etwas grobkörnig, saftvoll, rauschend, doch auflöslich, in dem warmen Sommer 1859 fast ganz schmelzend, recht angenehm süß, oder wie sich Diel ausdrückt, von sehr süßem zuckerartigen Rosengeschmack.

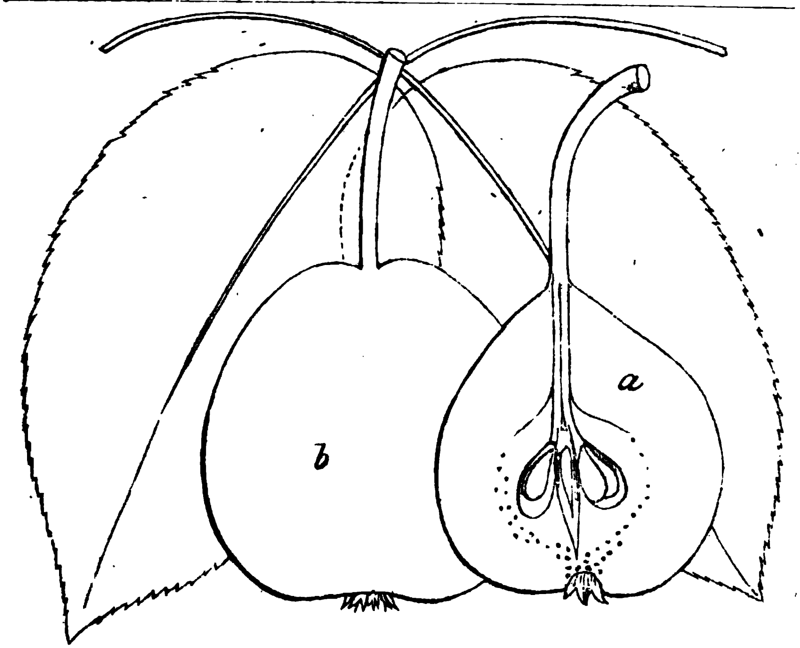
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, stark hohlachsig, (und gegen Diels Angabe, der die Kerne als fast immer taub bezeichnet,) mit vollkommenen hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reifte in Meiningen zu Ende des August, nach Diel gegen die Mitte des Monats und hält sich, etwas vor der Reife abgenommen, fast 14 Tage; sie eignet sich zu allen häuslichen Zwecken, besonders zum Welken vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird groß und belaubt sich sehr schön, zeigt auch in Meiningen sehr gesundes Wachsthum. Nach Diel wird er lindengroß und liefert äußerst reichliche Ernten, kommt auch auf Quitte sehr gut fort, doch empfiehlt er seine hochstämmige Anpflanzung. — Blätter oval, mit halbaufgesetzter oder auslaufender kurzer oder auch längerer Spitze, 1¾″ breit, 2½—3″ lang, glatt, nach vorne hin deutlich fein gesägt, hinten weitläufig und stumpf gesägt, schwach schiffförmig und wellenförmig, auch etwas sichelförmig gebogen, angenehm etwas hell grasgrün, stark glänzend, reich und fein geadert. Stiel oft sehr lang, bis 2¼″, dünn, weißlichgrün. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, ziemlich spitz, feinbraunwollig, unten weißgrau bestaubt wollig. — Sommerzweige dunkel olivengrün, mit vielen großen schmutzigweißen Punkten und verdickter Spitze, die oft eine braunwollige Endknospe trägt.

J.

No. 267. **Dearborn's Sämling.** Diel I, 2. 1.; Luc. II, 2, 1a (b); Jahn II, 1.



Dearborn's Sämling. Downing (Dearborn). *. Mitte, oft Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Ist eine amerikanische, in Amerika sehr geschätzte Tafelfrucht, die, nach Downings Nachricht, erzogen wurde von einem Herrn H. A. S. Dearborn zu Boston, ums Jahr 1818. In meiner Gegend war sie nur von geringer Güte. Downing nennt sie eine wahrhaft treffliche frühe Birne ersten Ranges, und sagt, daß sie sehr reichlich trage, in jedem Boden gedeihe und eine der beliebtesten frühen Birnen sei. Auch Tougard in seinem Tableau, Rouen 1852, S. 8 setzt sie in den 1sten Rang. Mein Reis erhielt ich von dem verstorbenen Bornmüller zu Suhl, einem eifrigen und sorgfältigen Pomologen, und stimmte die Frucht mit Downings kurzer Beschreibung so weit, daß ich nicht zweifeln kann, die rechte Sorte zu haben.

Literatur und Synonyme: Downing S. 336 unter obigem Namen. — Lond. Catal. S. 134 Nr. 178 bezeichnet sie als vom ersten Range für die Tafel und reifend im Sept., mit dem Beisatz Allied to the white Doyenné, wornach fast etwas zweifelhaft ist, ob die rechte Frucht vorlag. Kommt in Catalogen öfter vor, meist bloß der Name; der Vilvorder Catalog und Leroy zu Angers setzen sie in den ersten Rang und die Reife in Aug. Downing allegirt noch Mannings Werk, in dem sie vorkomme.

Gestalt: Downing bezeichnet sie als kreiselförmig, der Lond. Catal. umgekehrt eiförmig und ist Downings Figur, welche oben sub b beigesetzt ist, nicht ganz kreiselförmig. Ich erbaute sie in drei Erndten auf gesundem Probezweige 1857, 1859 und 60 nicht größer, als obige Figur a, die sehr kreiselförmig ist; manche Früchte standen auch zwischen Eiform und Kreiselform. Größe bei mir 2″ breit, 1¾″ hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich so zurundet, daß sie bald gut aufsteht, bald nicht aufstehen kann, wenn auch der Kelch etwas vorsteht. Nach dem Stiele nimmt sie ohne merkliche Einbiegungen ab, und endigt nur etwas abgestumpft, oder es ging bei mir auch der Stiel aus der Spitze fast heraus. Bei gut gewachsenen Früchten ist der Bauch schön rund.

Kelch: etwas hartschalig, doch in seiner Vollkommenheit mit feinen Ausschnitten ziemlich aufliegend, sitzt flach vertieft, oft fast oben auf.

Stiel: stark, holzig, 1¼″ lang, oft etwas länger, bald gerade, bald etwas gebogen, doch wenig zur Seite gebogen, sitzt in enger flacher, von einigen Beulen gebildeter Höhle (wie bei mir auch öfter vorkam), oder wie eingesteckt.

Schale: fein, glatt, vom Baume gelblich grün, (Skin very smooth, clear light yellow, Downing) in der Reife hellgelb mit noch grünlichen Stellen. Röthe fehlt; Punkte fein, fallen nicht in's Auge; Rost angesprengt, um den Kelch meist etwas Ueberzug davon.

Fleisch: fein, schmelzend, bei mir von gezuckertem, doch ziemlich gewürzlosen Geschmack. Downing sagt: Flesh white, very juicy and melting, sweet and sprightly in favour.

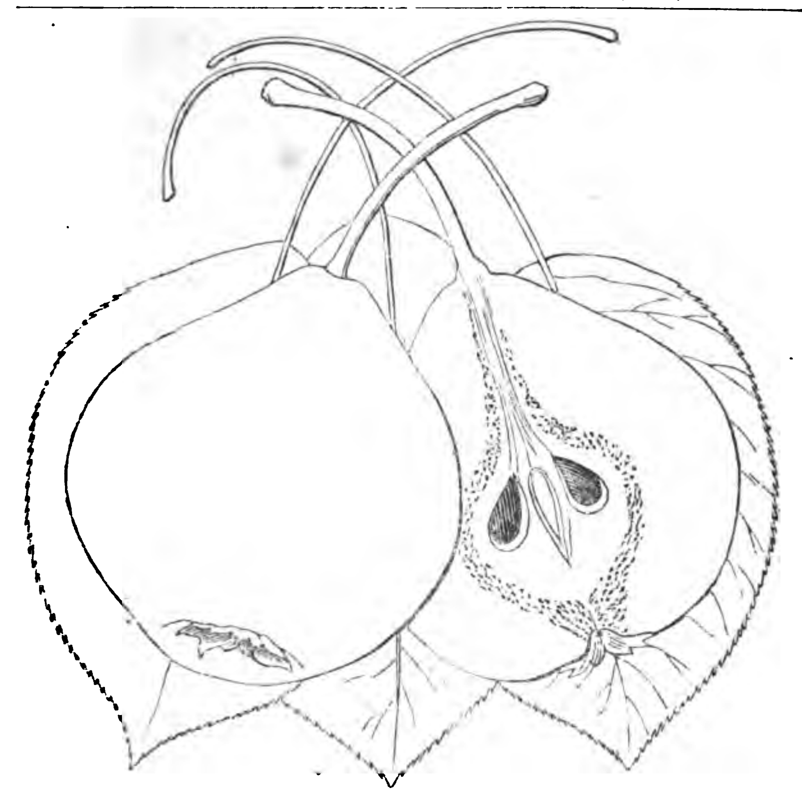
Kernhaus: geschlossen; die mäßig weiten Kammern enthalten ziemlich vollkommene, oft noch weiße Kerne.

Reife und Nutzung: Downing setzt die Zeitigung Mitte Aug., und so reifte sie auch bei mir in warmen Jahren, 1860 erst gegen Ende Aug. Ist nur Tafelfrucht, und wo sie größer wird, ist sie immer eine gute Tafelsorte, doch möchte sie bei uns wohl überall von andern im Aug. reifenden Tafelbirnen übertroffen werden. In der Kleinheit, wie ich sie hatte, ließ sie selbst zu viele Hülsen im Munde.

Der Baum wächst rasch und zeigte die Sorte sich auch bei mir früh und recht fruchtbar. Sommertriebe lang, etwas stufig, braunroth (dark brown, Downing; leider gibt er nie die Form des Blattes an), nach oben etwas wollig, zahlreich punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, breit elliptisch, oft auch eiförmig mit kurzer aufgesetzter scharfer Spitze, ziemlich glänzend, fein und seicht gesägt gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, manche recht lang eiförmig mit auslaufender Spitze. Afterblätter fadenförmig; Augen ziemlich stark, anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 268. **Zwibotzenbirne.** Diel II, 2. 1; Luc. II, 2 a; Jahn III, 1.



Zwibotzenbirne. Liegel (Kraft). *†. Ende Aug., 14 T.

Heimath und Vorkommen: Sie ist nach Liegel wahrscheinlich eine Oestreichische Nationalfrucht und in Ober- und Unterösterreich allenthalben gepflanzt, doch findet man sie oder eine ganz ähnliche Birne auch schon bei Duhamel und selbst bei Merlet, welcher letztere sogar mehrere Arten, wovon die eine Granille heiße, unterschied. Als eine interessante und nebenbei recht gute, auch nicht zu kleine Sommerfrucht mit sehr tragbarem Baume verdient sie auch in weiteren Kreisen bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Liegel n. Obstf. II. S. 86. Die Zwibotzenbirne. — Duhamel III. S. 92. Poire á deux têtes, die Birne mit zween Köpfen, Zweibutzen (der Uebers.). — Kraft, Pom. austriac. I. S. 35. Tab. 79. Fig. 1. Die Zweiköpfige Birne, Zwiebutzenbirne, sie ist hier mit dem Syn. Heilige Katharinabirne zwar etwas klein, doch sehr hübsch abgebildet, weshalb ich oben Kraft mit anführte. — Mayer in Pom. francon. III. S. 312. Tab. CIII. hat sie als Zweiköpfige Birne, Deux Têtes, weniger kenntlich

gezeichnet; die Frucht hat einen starken Höcker am Stiele, wie ihn alle Früchte haben sollen und M. will daraus die Anschwellung des Kopfes und die Theilung des Kelches erklären. — Dittrich III. S. 209 (nach Jaume Hilaire, Noisette und Couverchel), die Birne mit 2 Kelchen, Zweibutzenbirne, Poire à deux têtes, Poire à deux yeux. Dochnahl S. 38 hat nach Lippolds Taschenb. noch die Syn. Zweibützler, Zweikelchige, Double calice.

Gestalt: kreiselförmig, fast rundlich, um den Kelch zwar flach, aber ungleich abgerundet, indem sich oft zwei gegenüberstehende Beulen um ihn erheben; nach dem Stiele zu kurzkegelförmig, mehr oder weniger abgestumpft spitz. Mittelgroß, 2″ breit und ebenso hoch oder ein wenig höher.

Kelch: charakteristisch, wie doppelt, weil er durch die sich an ihn anlehnenden Beulen gedrückt und in 2 Theile gespalten wird, die aber oft noch mit einander zusammenhängen, so daß er eine längliche Form annimmt. Es ist dies aber nicht bei allen Früchten der Fall. Die Kelchblätter sind ziemlich lang, stehen aufrecht, offen oder geschlossen, auch sitzt der Kelch bald flach, bald in einer kleinen länglichen Einsenkung.

Stiel: meist gekrümmt, 1—1½″ lang, oft auch länger, steht oben auf der Spitze mit einigen Höckern umgeben, von welchen er bisweilen etwas schief gedrückt wird, oder auch vertieft in einer kleinen Höhle.

Schale: etwas stark, hellgrün, später weißlich gelb, an der Sonnenseite findet sich oft viele, etwas bräunliche Röthe, auf der übrigen Schale sind weitläufigstehende grauliche Punkte, auch etwas Rostfleckchen und Rostfiguren wahrzunehmen.

Fleisch: weiß, in guten Sommern butterhaft, bleibt oft etwas rauschend, besitzt aber recht angenehmen, schwach säuerlich süßen und würzigen Geschmack.

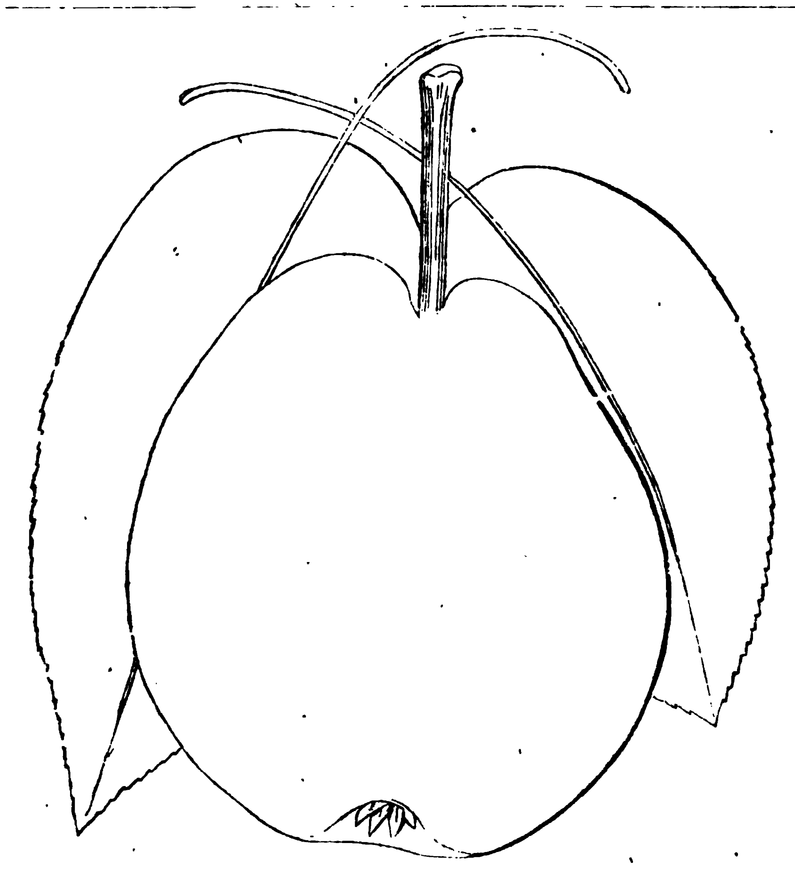
Kernhaus: meist nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern klein mit schwarzbraunen oft unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift zu Ende des August, hält sich etwas früher abgenommen 14 Tage und macht sich kenntlich durch ihren doppelten Kelch und langen Stiel. Sie ist schon eine von den besseren Sommerbirnen und für die Tafel sehr angenehm, wenn sie auch nicht immer ganz butterhaft und I. Ranges wird.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird nach Liegel sehr groß, gedeiht sehr gut hochstämmig und auf Quitte, und ist äußerst fruchtbar, doch werden die Früchte in manchen Jahren steinig und krüppelhaft, was vielleicht von nicht zusagendem Boden herrührt. In Meiningen wuchs er zeither sehr gut und ist sehr gesund, bewies sich auch recht tragbar, weshalb er wenigstens auf das Klima nicht eigen zu sein scheint, denn seine Früchte wurden auch in dem kühlen Sommer 1860 noch groß und wohlschmeckend. Die Blätter sind nach Liegel klein, eiförmig, oben zugespitzt, unten gerundet, doch finde ich sie groß, der Mehrzahl nach oval, oft auch eirund und an den Sommerzweigen breitelliptisch oder nach dem Stiele zu keilförmig, etwa 2″ breit und bis 2½″ lang, länger oder kürzer zugespitzt, glatt, regelmäßig etwas seichtgesägt, am Rande etwas wellenförmig und die Spitze gebogen, dunkelgrün und glänzend. Stiel bis 2½″ lang, das Blatt ist deshalb im Winde leicht beweglich. Afterblätter nach Liegel manchmal sehr groß, lanzettförmig, 1½″ lang. — Blüthenknospen groß, kurz kegelförmig, etwas stechendspitz, schwarzbraun. Sommerzweige an der Spitze oft etwas wollig, rothbraun mit gelblichweißen Punkten.

J.

No. 269. **Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne.** D. II, 3 (2) 1.; L. I, (II) 2 a.; J. II, 1.



Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne. Diel. Weniger*, als ††. Ende Aug. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Diel bezog sie aus Frankreich; sie wird bereits in Norddeutschland oft angetroffen.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 119: Gelbe frühe Sommer-Apothekerbirne, Bonchretien d'été d'oré hatif. Er glaubt, daß es die musqué aus St. Etienne's 4 und Merlets 2 Sommer-Apothekerbirnen sein könne. Auch hat diese Tougard S. 7 ähnlich als Bonchretien d'été musqué beschrieben. Mit Knoops Hallemine bonne findet Diel ebenfalls Aehnlichkeit, doch hat diese eine spätere Reife. — Synonyme der Müskirten Sommerzuckerbirne, Bonchretien d'été musqué nach Mayer, Pom. francon III, S. 284 sind: Pioullier und Poire sans peau, Birne ohne Schale, so nenne sie Merlet. — Vergl. noch Dochnahl S. 177, und v. Biedenfeld S. 10.

Gestalt: groß, ähnlich in der Form einer Winterapothekerbirne nach Diel (fast so gab sie auch Mayer; nach obiger Zeichnung könnte man sie eher noch mit einer dickbauchigen Sommer-Apothekerbirne vergleichen.) Der hochaufgetriebene Bauch sitzt 2/3 der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelche hin, wo sich die Frucht plattrund so zuwölbt, daß sie noch gut aufstehen kann; oft wölbt sie sich aber auch oben stumpfspitz und steht dann nicht gut auf. Nach dem Stiele zu endigt sie nach einer kleinen Einbiegung mit einer stark abgestumpften Kegelspitze. — Sie mißt vom Hochstamme 2¾" in der Breite und 3—3¼" in der Höhe.

Kelch: spitzblättrig, grünlich gelb, meistens halb offen, bald in einer kleinen, bald in einer tiefern Einsenkung, welche mit feinen Rippen besetzt ist, befindlich.

Stiel: stark, 1¼—1½" lang, sitzt etwas vertieft von Fleischbeulen umgeben, deren eine gewöhnlich sehr hervorragend ist.

Schale: Grünlich, nicht fettig anzufühlen, in der Zeitigung schön citronengelb. Nur selten sieht man bei stark besonnten Früchten eine blasse flammenartige Röthe. Punkte zahlreich, gleichmäßig vertheilt, wenig ins Auge fallend, die Kelchfläche öfters berostet.

Fleisch: Mattweiß, fast gelblich, körnig, ums Kernhaus steinig, saftreich, rauschend, etwas herbe, von einem mit feiner Säure vermischten starken Muskatellergeschmack. — Tougard schildert das Fleisch der musqué als brüchig, wenig süß, sehr müskirt, ohne Herbigkeit, doch steinig. Die etwas später reifende, größere, gewöhnliche Bonchretien d'été sei besser, die vorliegende jedoch sei äußerlich schön.

Kernhaus: Sehr klein und geschlossen mit engen Kammern, welche wenige vollkommene Kerne enthalten. Letztere sind lang und schwarz.

Reife und Nutzung: Reift Ende August, in warmen Jahren früher und zwar nach und nach, so daß man die Früchte 3 Wochen hindurch vom Baume weg gebrauchen kann. — Wegen der Größe für den Wirthschaftsbedarf ganz geeignet; als Tafelfrucht wird sie von vielen andern Sorten übertroffen.

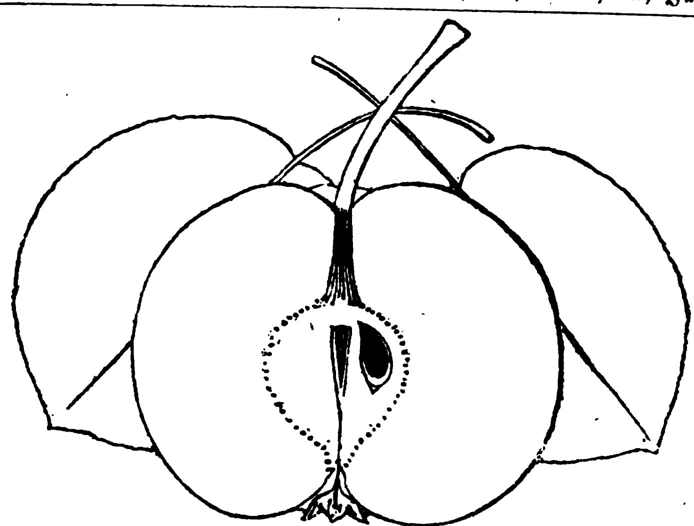
Eigenschaften des Baumes: Wächst hochstämmig vortrefflich. Seine Aeste hängen sich gerne abwärts in Folge großer Fruchtbarkeit, daher derselbe in seinem ganzen Habitus leicht zu erkennen ist. — Die Sommertriebe sind stark, oben mit wenig Wolle bekleidet, lederfarbig, mit hellbräunlichen Punkten besetzt. — Das Blatt hat eine elliptische Form; (so abnehmend nach dem Stiele als nach vorne, Diel) ist schifförmig aufwärts gebogen, glattrandig und nur nach oben hin mit sehr feinen, scharfen Zähnen besetzt. Afterblätter fehlen. (Am Tragholze sind die von Hrn. Schmidt gesendeten Blätter länglich eirund mit auslauf. Spitze, 1½—2" breit, 3¼—3½" lang, oberhalb wenig, unterhalb aber stark wollig, am Stiele ganzrandig, nach vorne zu jedoch deutlich fein, etwas stumpf gesägt. Jahn.) — Blüthenknospen kurzkegelig von tief dunkelbrauner Farbe.

Schmidt.

Wie ich nachträglich finde, hat Decaisne als Pioulier mit dem Synon. Bonchretien d'eté musqué Lief. 7 eine von der vorliegenden verschiedene kleinere eiförmig-birnförmige Sommerfrucht beschrieben.

Jahn.

No. 270. **Runde Sommer-Bergamotte.** Diel II, 1 1.; Luc. II, 2 a.; Jahn I, 1.



Runde Sommer-Bergamotte. Sickler. *†. Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht, welche in Thüringen ꝛc., (woher ich sie auch erhalten habe) sehr verbreitet scheint und schon 1794 von Sickler im teut. Obstgärtner, Bd. I, S. 283 beschrieben und Taf. 14 erkenntlich abgebildet ist, findet sich doch nur in wenigen teutschen pomolog. Werken, namentlich nicht in Diels Kernobstsorten.

Literatur und Synonyme: Sickler hat ihr a. a. O. (sowie im teut. Fruchtgarten Bd. I, S. 120, Taf. 17 den Namen runde beigelegt, weil bei andern pomol. Schriftstellern auch lange Bergamotten vorkommen, obschon man unter bergamottförmig in der Regel nur plattrunde, nach dem Stiel wenig oder gar nicht zulaufende Birnen versteht. Die von Kraft T. 97 gegebene Abbildung s. Sommer-Bergamott paßt zu der hier in Rede stehenden (bis auf den ganz kurzen Stiel) besser als seine Beschreibung und besonders die der Blätter. Christ hat sie in seinem pomolog. Wörterbuch, S. 157 und in der vollst. Pomologie Nr. 173 unter demselben Namen und ebenso Dittrich im Handb. Nr. 40. Beide legen ihr wie Sickler die Namen Berg. d'été ronde und Milan de Beuvrière bei, von welchen jedoch wenigstens Milan de Beuvrière nach Diel, wie bei Großer S.-Bergamotte in Bd. II, S. 389 des Illustr. Handb. auseinandergesetzt ist, der hier vorliegenden Runden S.-Bergamotte nicht zukommt. In französischen Werken kommt aber die Bezeichnung ronde nicht vor und die Beschreib. d. B. d'été, welcher obiger Beiname gegeben wird und von welcher auch Duhamel Orig.-Ausg. Taf. 4 eine Abbild. gibt, ist von der vorliegenden sehr verschieden. In andern ausländischen pomolog. Schriften, wie z. B. in Noisette manuel p. 423, in Couverchel p. 477, im Bonjardinier 1856, p. 348, in Downing Nr. 6, im Londoner Catalog 1842, Nr. 38 ꝛc. findet man mehrere S.-Bergamotten. Ob aber dieselben mit der vorliegenden Frucht einerlei sind, dürfte schwer zu entscheiden sein. So viel ist richtig, daß der Name S.-Bergamotte sehr oft falsch angewendet und Birnen, wie dem Wildling von la Motte, der Weißen Dechantsbirne ꝛc. beigelegt worden ist.

Gestalt: wird sich aus dem Abriß einer recht vollkommenen Frucht sehr deutlich erkennen lassen. Die Breite beträgt etwa $2^3/_8$" und die Höhe 2".

Kelch: ziemlich langblättrig, grün und bräunlich gefärbt, steif vorstehend, selten etwas wollig, offen, in einer flachen, ebenen Vertiefung stehend.

Stiel: dünn, nicht selten etwas länger als die Abbildung zeigt, grün und braun gefärbt, mit feinen braunen Punkten versehen, oftmals auch knospig, in einer kleinen, oft sehr flachen Vertiefung stehend.

Schale: ziemlich fein, glatt und trocken, abgerieben glänzend, von grünlich gelber Grundfarbe, auf der Sonnenseite gelbroth, und bräunlich roth, zuweilen sogar dunkelroth angelaufen. Die Röthe besteht manchmal nur in angespritzten Punkten und Strichen, welche bei stark besonnten Früchten zusammenfließen; übrigens mit vielen braungrauen Punkten bedeckt, die besonders im Rothen sehr in die Augen fallen und zuweilen roth umflossen sind. Gewöhnlich sind aber auch einige braungraue Rostflecken und Figuren zu bemerken.

Kernhaus: verhältnißmäßig klein, durch Körnchen deutlich angegeben, die Achse nur wenig hohl. Fächer eng, mit schönen schwarzen Kernen.

Fleisch: gelblich weiß, ziemlich feinkörnig, brüchig und mürbe, saftig und von sehr angenehmem, bergamottähnlichen Geschmack, der viele Liebhaber findet.

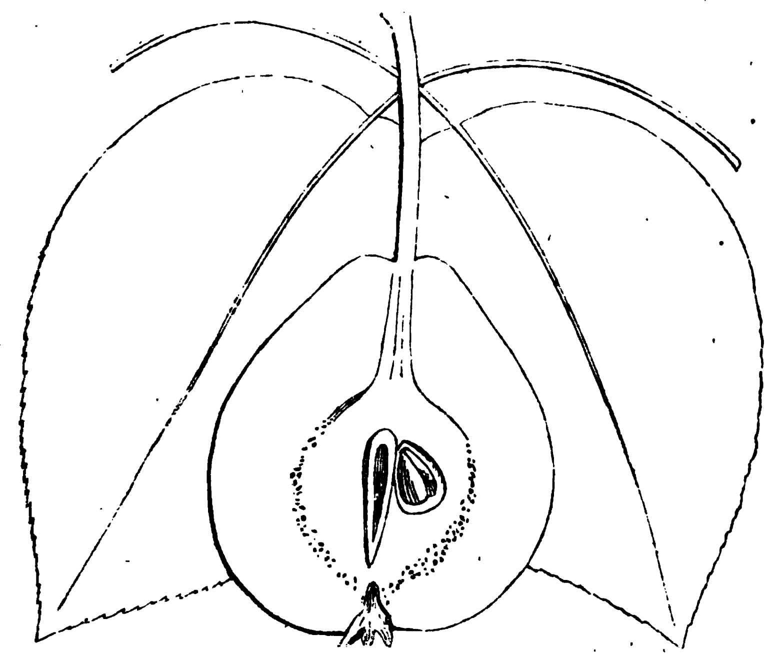
Reife und Nutzung: Mitte August bis Anfang September nach und nach, muß aber bald verbraucht werden, sonst wird sie teig. — Als Tafelobst nur in den 2ten Rang zu stellen, als Wirthschaftsobst aber sehr zu empfehlen.

Der Baum scheint kein starkes Wachsthum zu haben und nicht groß zu werden, am jungen Holze zuweilen vom Frost zu leiden, trägt aber sehr fleißig.

v. Flotow.

(Die Blätter einiger Bäumchen, zu welchen ich die Zweige durch Hrn. H. Goethe in Ober-Gorbitz bei Dresden aus dem Großen Garten in Dresden bekam, stimmen, soweit ich es richtig an dem sehr jugendlichen Holze beurtheilen kann, völlig mit dem von Sickler abgebildeten Blatte überein, sind rundlich oder eirund, kurz zugespitzt, jedenfalls glatt, ganzrandig oder sehr undeutlich und seicht gezahnt oder nur geräudelt. Ich habe deren Form oben neben die Frucht gezeichnet. Jahn.)

No. 271. Die Pfirschenbirne. Diel I, 2 1.; Luc. II, 1 a.; Jahn II, 1.



Die Pfirschenbirne. Bivort (Esperen). ** Ende Aug., Anf. Sept. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Ist nach belgischen Catalogen und der von Bivort im Album gegebenen Nachricht erzogen von dem bekannten Major Esperen zu Mecheln, und soll ihren Namen erhalten haben, weil man im Geschmacke einige Aehnlichkeit mit Pfirschen zu finden meinte. Gehört zu den guten Sommerfrüchten, die aller weiteren Aufmerksamkeit werth sind, wenngleich ich zur Zeit über ihre Tragbarkeit bei uns noch nicht genügend urtheilen kann. Mein Reis erhielt ich von Herrn Leonhardt Haffner zu Kadolzburg, und kann nach Bivorts Beschreibung nicht im Zweifel sein, die rechte Sorte zu haben, nur daß die Frucht bei mir auf Hochstamm im Grasboden und an trockener Stelle etwas kleiner und an Kelch und Stiel noch etwas weniger vertieft ausgefallen ist, als Bivort sie darstellt.

Literatur und Synonyme: Bivort im Album III, p. 111 Poire pêche (Esperen). Auch die Cataloge von Vilvorde, Papeleu, Thierry zu Haelen und de Jonghe zu Brüssel führen sie auf als eine Frucht 1sten Ranges. Der Londoner Catalog hat sie im Supplement p. 23, Nr. 340[1], gleichfalls als eine Frucht erster Qualität. In Deutschland wird sie noch ziemlich unbekannt sein.

Gestalt: Bivort bezeichnet die Gestalt als unregelmäßig oval, oft auch gerundet und dann so hoch als breit. Wie ich die Früchte erbaute, waren sie kreiselförmig nach Jahn, oder wie ich es bezeichnen würde, standen zwischen umgekehrter Eiform und Kreiselform, 2" breit und hoch. Bauch nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft rundet und nur so weit abstumpft, daß sie eben noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie ohne merkliche Einbiegung eine kurze, dicke, nur wenig, oft gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, ziemlich langgespitzt, steht mit den steifen, fast hornartigen Ausschnitten in die Höhe, und sitzt flach vertieft.

Stiel: dick, holzig, gerade, seltener etwas zur Seite gebogen, meistens 1⅓ bis 1½" lang, sitzt wie eingesteckt, mit einigen flachen Beulen umgeben.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume gelblich grün, in der Reife grünlich gelb. Von Röthe seltene Spuren (nach Bivort an der Sonnenseite leicht geröthet). Von zimmtfarbigem Roste finden sich Anflüge und um Kelch und Stiel etwas Ueberzug.

Fleisch: mattweiß, saftreich, wenn die Frucht früh genug gebrochen ist, ganz schmelzend, von gezuckertem, etwas fein zimmtartigen, sehr angenehmen Geschmacke.

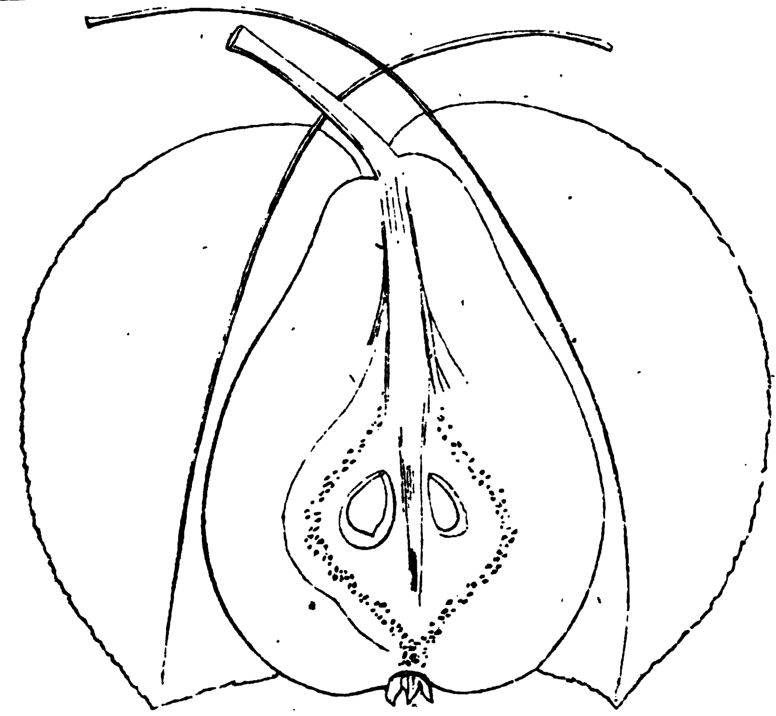
Kernhaus: geschlossen, mit engen Kammern, die ziemlich viele schwarze, langeiförmige, mit der Spitze etwas gekrümmte, nicht gehörig vollkommene Kerne haben.

Reife und Nutzung: Zeitigt in kühlen Jahren Anf. Sept., in warmen schon im August. Ist Tafelbirn, die noch ganz grün ab muß, um recht schmelzend zu werden. Ist sie am Baum schon gelblich, so ist sie gut halbschmelzend und muß rasch weggegessen werden.

Der Baum wächst schön und gesund und ist nach Bivort mäßig fruchtbar. Triebe stark, schlank, olivenfarbig, stärker besonnte mit Braunroth überlaufen, ziemlich reich mit gelblichgrauen Punkten besetzt. Blatt glänzend, glatt, fast flach ausgebreitet, schön eiförmig mit auslaufender schöner Spitze, nach oben am Zweige scharf und ziemlich stark gesägtgezahnt, unten am Zweige nur sehr seicht gezahnt, fast nur gerändelt. Blatt der Fruchtaugen auch eiförmig oder langeiförmig, sehr schwach gezahnt, fast nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig oder pfriemenförmig; Augen bauchig, herzförmig, anliegend; Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 272. **Brüsseler Birn.** Diel I, 3 1.; Luc. I, 1 a.; Jahn III, 1.



Brüsseler Birn. Diel. Fast ** u. †. Ende Aug. 14 T. L.

Heimath und Vorkommen: Wenn man sich an das Capitel der schon altbekannten Früchte Brüsseler Birn, Belle de Bruxelles, Poire Madame, Windsor pear gibt, so steht man zur Zeit noch vor einem unentwirrbaren Chaos, und kann ich von obiger, die Diel unter diesem Namen von Stein aus Harlem bekam, nur sagen, daß es diejenige Frucht sei, welche Diel unter obigem Namen beschrieben hat, und die bei ihrer Güte und reichen Tragbarkeit wir Deutschen unter obigem Namen allgemein anpflanzen mögen. Die Frucht scheint sich noch außerordentlich wenig verbreitet zu haben, und ist mir nirgends vorgekommen. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, S. 218 unter obigem Namen. Sonst möchte sie nirgends mit Bestimmtheit nachzuweisen sein. Um in die Dunkelheit über obige Früchte einiges Licht zu bringen, bemerke ich: 1) Es gibt eine Belle de Bruxelles, von Form fast wie die Edle Sommerbirn, schön rothbackig, im August reifend und für Tafel und Markt schätzbar. Sie ist von der Edlen Sommerbirn, die ich von Liegel und Booth überein habe und bei mir nie Röthe hatte, obwohl Liegel solche angibt, und auch die Monatsschrift von 1860 sie so abbildet, verschieden; auch verschieden von der gleichfalls schön rothbackigen Schönsten Sommerbirn. Sie ist vielleicht

von Knoop I, Taf. 1 als Rothbackigte abgebildet, wiewohl Knoop die Güte geringer bezeichnet, kann etwa auch diejenige sein, welche Kraft II, T. 142 als Brüsselerbirn hat, und Christ, Vollst. Pomol. Nr. 9, unter seiner Brüsseler Birn wahrscheinlich meint, wenn es nicht die Schönste Sommerbirn ist. 2) Daneben findet sich im Hannoverschen eine sehr schätzbare lieblich rothbackige frühe Tafel- und Marktfrucht, die man mir wohl Franzmadam nannte und von der Belle de Bruxelles und Edlen Sommerbirn verschieden, vielleicht die Franzmadam des T. O. G. IV, Taf. 3 ist, wiewohl diese auch die Schönste Sommerbirn sein kann, (eher Römische Schmalzbirne, Jahn.) 3) Belle de Bruxelles wird in Frankreich auch die Schöne und Gute, unsere Diel'sche Deutsche Nationalbergamotte genannt, doch bezeichnet Leroy sie zum Unterschiede von der rechten Belle de Bruxelles als Belle de Bruxelles sans pepins und Decaisne hat sie blos als Sans pepins, wobei jedoch bemerkt werden muß, daß Knoop I, Taf. 4 als Sans pepins eine gänzlich andere Frucht hat. 4) Was ich von Liegel und Urbanek überein als Frauenbirn habe, wird nach der kenntlichen Vegetation dieselbe Frucht sein, die ich von Decaisne als Poire Madame erhalten habe, und muß den Namen Frauenbirn behalten. 5) Die Windsorbirne, wie ich sie im Handb. II, S. 213 beschrieben habe, ist von allen diesen Früchten noch wieder verschieden.

Diel glaubt, daß seine obige Frucht die von Knoop Taf. 1 als Brüsseler Birn gut abgebildete Frucht sei mit den Synonymen Poire Madame, Madame de France, Suprême, Belle d'Aout, Poire de Figue, Mouille bouche d'été, Windsorse pear. Nach dem Kupfer könnte man das glauben, aber Knoop sagt von dem Baume seiner Frucht, daß er verworrenes Gewächs, hängende Zweige und krummes niederwärts gebogenes Holz mache, wovon bei Diels Frucht und auch meiner Frauenbirn sich keine Spur findet. Diel vermuthet weiter, daß seine Frucht die Poire Figue Duhamels sei, was dahin gestellt bleiben muß, da Duhamel die Vegetation nicht angibt. Weiteres muß bei Diel nachgesehen werden, da es nur in Vermuthungen besteht, und erwähne ich nur noch, daß Diel auch die Sparbirn öfter als Brüsseler Birn erhielt, daß der T. O. G. II, S. 14, Taf. 1 auch die Lange Mundnetzbirne Brüsseler Birn nennt, und daß die Brüsseler Birn des Pom. franc. Taf. 29 obige nicht ist.

Gestalt: schön birnförmig, 2" breit, 3" lang. Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich schön zurundet. Nach dem Stiele macht sie häufig nur auf einer Seite Einbiegung und kegelförmige Spitze.

Kelch: weit offen, lang gespitzt, liegt auf, sitzt in seichter Einsenkung, die einige flache Erhabenheiten zeigt, welche über die Frucht wenig hinlaufen, aber wohl die Breite etwas verschieben.

Stiel: stark, holzig, geht aus der Spitze heraus, 1—1¼" lang.

Schale: zart, glatt, hellgrün, in Reife gelblichgrün, in der Ueberzeitigung hellgelb. Röthe findet sich nur in heißen Sommern bei ganz besonnten Früchten. Ich sah die Röthe einmal etwas streifig, zweimal mehr als Kreischen um die Punkte. Punkte sehr zahlreich, feine Anflüge von Rost sind nicht häufig.

Fleisch: mattweiß, saftvoll, schmelzend, von gezuckertem, etwas weinigen erfrischenden Geschmacke, der in meiner Gegend noch etwas mehr Gewürz haben könnte.

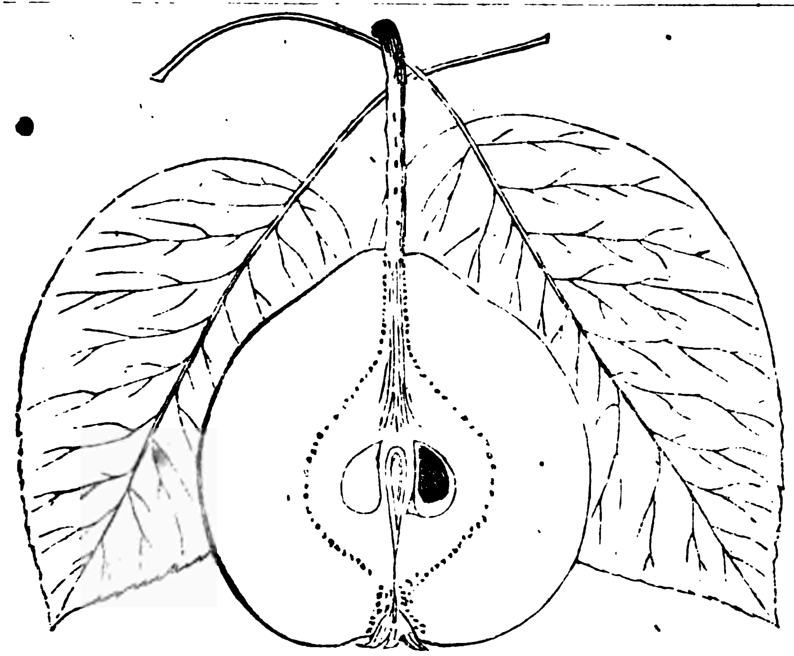
Kernhaus: ohne hohle Achse; die engen Kammern enthalten wenige vollkommene (meist taube) schwarzbraune, eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt in guten Jahren Ende Aug., oft Anf. Sept., etwas nach der Sparbirn; muß 8 Tage vor der Zeitigung ab. Für Tafel, Haushalt und Markt brauchbar.

Baum wächst stark und prächtig pyramidal, ist in allerlei Boden gesund und äußerst fruchtbar. Sommertriebe stark, steif, nach oben mäßig abnehmend, nur an der Spitze etwas wollig, olivenfarbig mit trübem Braunroth überlaufen, ziemlich reich, aber matt, nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, ziemlich flach, matt glänzend, eiförmig (eirund) nach oben am Zweige mehr elliptisch, nur seicht und stumpfspitz gezahnt, oft nur gerändelt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen groß, theils eiförmig, meist oval, oft nach dem Stiele zu etwas keilförmig, deshalb breitelliptisch, stumpf gezahnt, oft nur gerändelt. Augen stark, herzförmig, fast anliegend, sitzen auf wulstigen, oft nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 273. Türkische müskirte Sommerbirne. Diel I, 2. 1.; Luc. II, 1 a; Jahn II, 1.



Türkische müskirte Sommerbirne. Diel. **, S. Ende Aug. bis Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht stammt aus der Türkei und kam auf demselben Wege wie die folgende, von Dietzler in Wien, an Diel. Sie ist ungleich besser als letztere, wird in guten Sommern bei uns schon ziemlich groß und schön, ihr Fleisch ist butterhaft und wohlschmeckend, und sie verdient deshalb als eine noch frühe Frucht weiter empfohlen zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. VI, S. 155: Türkische müskirte Sommerbirne, Misk Armudi (Misk, müskirt; Armudi, Birne). — Dittr. Bd. I, S. 578. — Liegel, Anweisung S. 64. — Dochnahl S. 19. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: Diel beschreibt sie als den Dechantsbirnen am nächsten stehend, dickbauchig mit einer starken mehr oder weniger abgestumpften Kegelspitze. Der Bauch sitze stark nach dem Kelche hin, um diesen wölbe sie sich halbkugelförmig, doch so abgeflacht, daß sie noch aufstehe. Nach dem Stiele zu endige sie gewöhnlich ohne Einbiegung stumpfspitz. Ihre Größe gibt er auf $2^1/_4$—$2^5/_8$" in der Breite und ebensoviel oder etwas mehr in der Höhe an — was schon mit meiner Zeichnung trifft, nur

blieb die Frucht kleiner, deren Form ich nach meiner Tafel als rundlich oder kreiselförmig werde bezeichnen können.

Kelch: langblättrig, graugrün, halboffen, in oft nur seichter, oft aber auch ansehnlich tiefer, gewöhnlich ebener Einsenkung.

Stiel: auffällig lang, bis 1½", gelbgrün, etwas warzig oder braunfleckig, steht obenauf, wie eingesteckt, in Fleischwarzen, oder neben einem Wulste. Vom Stiele bis zum Kelche geht bei einzelnen Früchten eine Furche herab, wie bei den Pflaumen.

Schale: am Baume etwas bläulich beduftet, durch körnige Unterlage uneben, sonst glatt, hellgrün, später gelbgrün, doch dann schon überreif, mit undeutlichen dunkelgrünen Punkten, an der Sonnenseite hie und da etwas schwacher Röthe, meist nur in röthlichen Punkten bestehend, auch mit etwas Rost, doch besonders nur um den Kelch.

Fleisch: weiß, recht saftreich, butterhaft schmelzend, von recht gutem wirklich muskirten und durch feine Säure gehobenen Zuckergeschmack. — Diel hat ihn als gewürzhaften, recht angenehmen, zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Muscatellergeschmack bezeichnet.

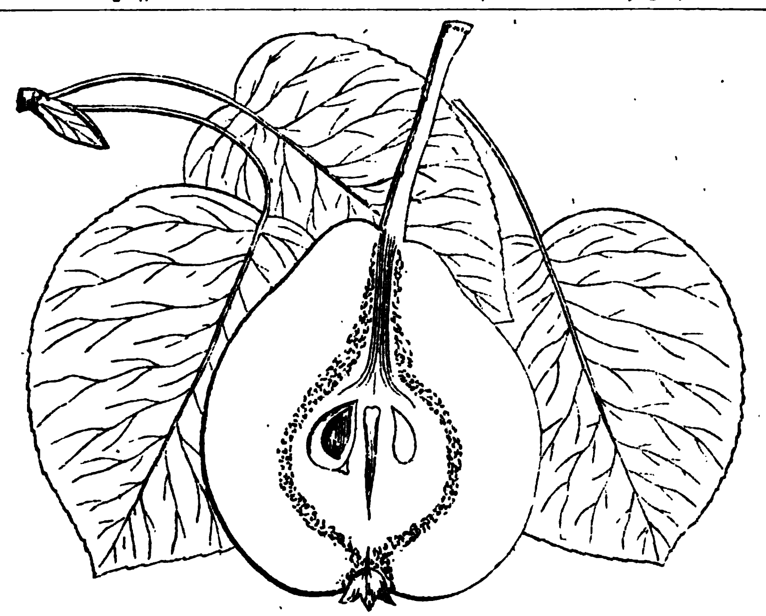
Kernhaus: mit ziemlich vielen und zum Theil starken Körnchen umgeben, Kammern nicht groß, muschelförmig, mit meist vollkommenen, schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne zeitigte 1859 zu Ende des Aug. zugleich mit ihrer Namensschwester Hussein Armudi, in weniger warmen Sommern wird jedenfalls ihre Reife Anfangs September sein, wie Diel angibt. Die Frucht muß noch grün abgenommen werden, denn irgend gelb ist sie schon innen teig und überhaupt hält sie sich nur höchstens 8 Tage, ist aber als wohlschmeckende Tafelfrucht recht schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Diel lebhaft, geht hoch und ist recht fruchtbar, und ich kann letzteres nach den seit einigen Jahren tragbar gewordenen Probezweigen bestätigen. — Die Blätter sind meist eirund, öfters auch oval, ziemlich groß, 2" breit, 2¾" lang, mit auslaufender Spitze, unterhalb, doch auch oberhalb meist deutlich wollig, sehr verloren gezahnt, meist ganzrandig, flach, nur die Spitze ist häufig spiralförmig gebogen, und die Blätter hängen an den dünnen oft 2½" langen Blattstielen meist über. — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, etwas gelbwollig. — Sommerzweige schwachwollig, stark und dick (besonders nach den gelbwolligen Endknospen hin), olivengrün, an der Sonnenseite dunkelrothbraun, fein schmutzig weiß punktirt.

J.

No. 274. **Husseins Sommerbirne.** Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 a.; Jahn I, 1.



Husseins Sommerbirne. Diel. *. Ende Aug. — Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: sie ist orientalischen Ursprungs und kam über Wien unter dem Namen Hussein Armudi an Diel. Sie ist zwar als Tafelfrucht noch brauchbar, doch steht sie an Güte ihrer Namensschwester Misk Armudi bedeutend nach, bleibt auch meist schon ziemlich klein. Oberdieck urtheilt über sie eben so.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. VI, S. 151: Hussein's Butterbirne; Dittr. I, S. 574; Liegels Anleit. S. 64; Dochnahl S. 108. — Synonyme sind weiter nicht bekannt.

Gestalt: Diel schildert sie von Form und Farbe der Grünen Herbstzuckerbirne ähnlich, spitzeiförmig, stark hochbauchig, um den Kelch halbkugelförmig, doch so abgeflacht, daß sie noch aufstehe, $1\frac{1}{2}$—$1\frac{3}{4}$″ breit und 2″ hoch. — Nach meiner Formentafel kann ich die Gestalt als eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig bezeichnen. In der Höhe blieb sie gegen Diels Angabe zurück.

Kelch: schön, häufig sternförmig, bald flach, bald in einer ziemlichen Vertiefung stehend, in der man keine Erhabenheiten bemerkt.

Stiel: stark und holzig, 1—$1\frac{1}{2}$″ lang, obenauf wie eingesteckt, meist neben einem Fleischwulste.

Schale: hellgrün, später grünlichgelb, nach Diel ohne Röthe, doch nahmen einzelne der von mir 1859 erzogenen Früchte einen ziemlich starken Anflug von mehr verwaschener als streifiger Röthe an. Mit zahlreichen feinen braunen Punkten und grünlichen Fleckchen auf dem mehr gelbgefärbten Theile der Frucht; hie und da auch ein Rostfleckchen.

Fleisch: nach Diel mattweiß, um das Kernhaus etwas steinig, fein, überfließend von Saft, ganz zerschmelzend, von gewürzhaftem, sehr angenehmen, etwas fein weinartigen Zuckergeschmack, ähnlich dem der B. gris, — wurde in Meiningen nie ganz-, sondern höchstens halbschmelzend und auch der Geschmack, obwohl schon süß und angenehm, war doch nichts Besonderes.

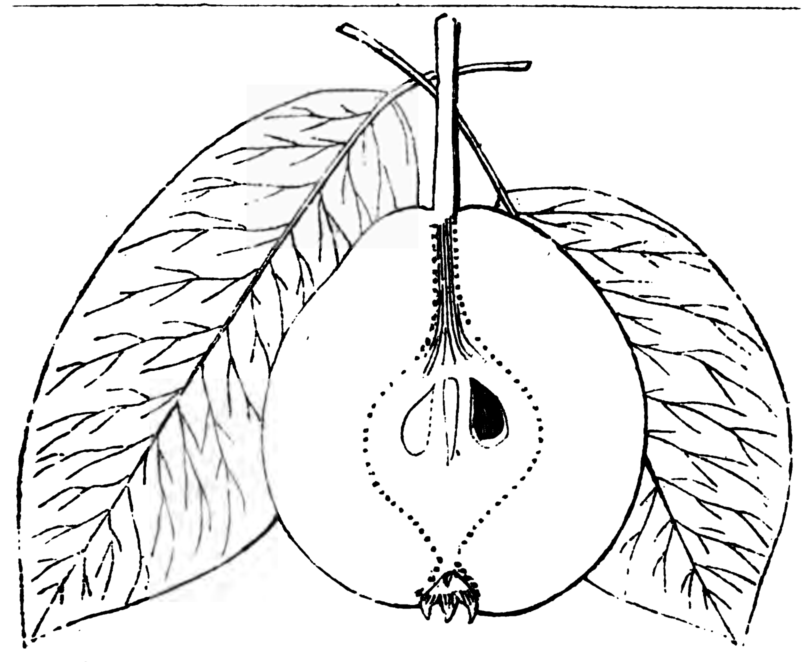
Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, die Achse ist voll, die kleinen Kammern enthalten gewöhnlich nur wenige, kleine, eirunde, zugespitzte, schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: die Birne reift zu Anfang des September, 1859 schon gegen Ende August; sie hält sich nur sehr kurze Zeit und wird oft schon am Baume teig gefunden. Auch Diel sagt, daß sie wenig haltbar sei und vor dem eigentlichen Gelbwerden verspeist werden müsse, denn gelb sei sie bereits schon teig. Den ihr von ihm beigelegten ersten Rang möchte sie nicht verdienen, und hauptsächlich nur für den Sortensammler noch von Werth sein. Sie verlangt wahrscheinlich türkisches Klima zu ihrer Vollkommenheit.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß, setzt bald Fruchtholz an und ist recht tragbar. — — Die Blätter sind rundlich, oft herzförmig, zuweilen oval, $1^3/_4$" breit, 2—$2^1/_4$" lang, meist kurz zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur sehr undeutlich und stumpf gezahnt, meist flach, dunkelgrün und glänzend. Blüthenknospen mäßig groß, kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun mit etwas klaffenden Deckblättern. — Sommerzweige röthlich gelbbraun, auf der Schattenseite olivengrün, mit schmutzigweißen Punkten.

J.

No. 275. Die Hessel. Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 a.; Jahn IV, 1.



Die Hessel. Downing (Thompson). * †. Ende Aug. — Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Nach dem Vilvorder Catalog ist sie amerikanischen Ursprungs; sie findet sich im Lond. Catalog und bei Downing, der sie mit Hinweisung auf Thompson beschrieben hat. Sie wird aber auch in Frankreich schon länger cultivirt und Prévost im Rouener Bülletin meint, weil die damaligen belgischen Verzeichnisse über sie schwiegen, sie scheine französischer Abstammung. — Ich erzog sie bereits öfters aus Zweigen, die ich vom Hrn. Hofrath Dr. Balling in Kissingen empfing und kann sie als eine noch frühe, recht angenehme Sommerbirne empfehlen.

Literatur und Synonyme: Downing S. 337: Hessel mit dem Syn. Hazel. Er beschreibt sie als wohlschmeckende, doch nur wenige Tage dauernde Schnitzbirne (Scotch pear *) mit äußerst reichtragendem Baume; Frucht nicht ganz mittelgroß, abgestumpft eirund, gelbgrün, stark braun punktirt und gefleckt, Fleisch weißlich, saftig von angenehmem Zuckergeschmack; im Sept. reif. — Cat. Lond. hat sie unter demselben Namen, schildert sie ebenso, aber als Tafelfrucht 1sten Rangs. — Im Rouener Büllet. S. 170 ist sie als Hessel ziemlich wie auf dem Holzschnitte oben, nur größer

* Doch hat dies am Ende denselben Sinn, wie Fruit à couteau bei Liron d'Airoles, dem Fruit à compote gegenüber, also: Eßfrucht = Tafelfrucht.

und nach dem Stiele zu etwas mehr länglich abgebildet, und beschrieben als kreiselförmig oder ovalkreiselförmig, zuweilen rundlich, mittelgroß, Fleisch etwas gröblich, halbschmelzend, zuckersüß mit etwas Gewürz, Ende Aug. reif, bald zu verbrauchen. — Tougard S. 10 schildert sie ebenso; Liron hat sie nicht. — Decaisne I, (Lief. 8) hat sicher als Poire Hasel mit den Synon. Hazel-Pear (nach dem Lond. Cat. und nach den Transact. hortic. Soc. p. 310, 1827), Hasselbirne (nach Krünitz Encyclop.) und Hessel dieselbe Birne, denn wenn er das Fleisch auch als herbe oder rauh, wie das gewisser Bergamotten beschreibt, so trifft doch alles Uebrige, auch die Vegetation mit der vorliegenden; er hat sie aber auch nicht viel größer, doch gleichfalls etwas mehr länglich gezeichnet. Den Namen Hasel wählte er und trug ihn, um Verwirrung zu vermeiden, nicht ins Französische, noisette (von der Haselnußfarbe der Frucht abgeleitet) über, weil er sie für die Haselbirne der deutschen Pomologen hält, namentlich für die von Lucas S. 186 beschriebene. Doch beschreibt Luc. seine Frucht als länglich, im October reifend, 4 Wochen dauernd, in der Farbe dem später reifenden Trocknen Martin ähnlich, zum Rohgenuß besser als dieser, und sie ist hiernach von der vorliegenden verschieden. Lucas Haselbirne dürfte wohl eher die im Handb. I, S. 251 von Schmidt beschriebene Große Rietbirne mit den Synon. Haselbirne, Angobert sein. Der Angobert aber gibt Krünitz den Beinamen Hasselbirne hinzu.

Gestalt: veränderlich, wie aus Prevost's Schilderung hervorgeht. Nach den von mir gebauten Früchten kann ich sie eirund, nach dem Stiele zu oft stark abgestumpft kegelförmig nennen. Die Frucht ist mittelgroß, 2—2¼" breit und ebenso hoch, oder etwas höher; oft ist sie aber in der Abrundung ungleich.

Kelch: klein, kurzblättrig, hornartig, offen, in seichter schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: lang und stark, oben auf, meist schief neben einer Beule.

Schale: etwas rauh, gelbgrün mit auffälligen und zahlreichen bräunlichen Punkten und hierdurch braungefleckt, fast wie die Deutsche Augustbirne, der sie auch in der Gestalt ähnlich, gegen sie jedoch mehr eirund ist. Um Kelch und Stiel häufen sich die Punkte und gehen in zusammenhängenden gelbbraunen Rost über.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, ziemlich saftreich, halbschmelzend oder rauschend, zuckersüß, von gewürzhaftem Bergamottgeschmack, ohne alle Herbigkeit.

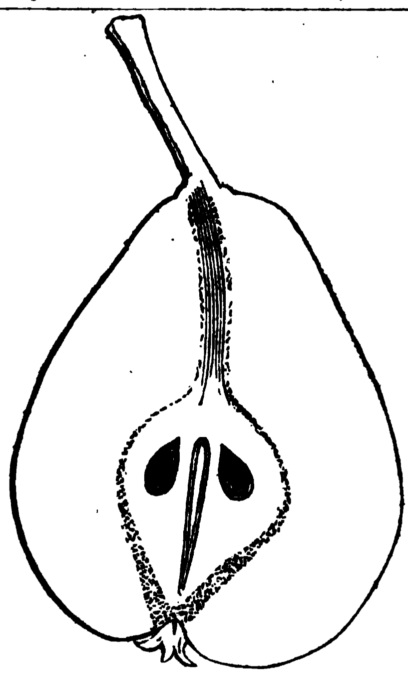
Kernhaus: mit etwas, aber feinen Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern klein, Kerne schmal und länglich, mit einem kleinen Höcker, weißlich oder gelbbraun.

Reife und Nutzung: Die Birne reifte 1859 gegen den 24. Aug., in kühleren Sommern mag die Reife also erst Anf. Sept. eintreten. Ein schnelleres Teigwerden als an anderen Sommerbirnen habe ich nicht bemerkt, doch wird es gut sein, sie am Baume nicht ganz ausreifen zu lassen.

Eigenschaften des Baumes: Decaisne bezeichnet ihn als fruchtbar, aber wenig starkwüchsig und meine Probezweige verhalten sich auch so. Nach Prevost will er leichten Boden, wenn die Früchte nicht mittelmäßig und unschmackhaft sein sollen. — Blätter elliptisch, 1½" breit, 2½" lang, öfters lanzettförmig, einzelne größere auch eirund und oval, glatt, ganzrandig, steif und lederartig, lichtgrün, nicht stark glänzend. — Blüthenknospen groß, länglich kegelförmig, ziemlich spitz, schwarzbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach oben violettbraun, schmutzig gelb punktirt.

J.

No. 276. Schmalzbirne von Brest. Diel II, 2. 1.; Luc. I, 2. 1.; Jahn III, 1.



Schmalzbirne von Brest. (Diel, Duhamel). * ††. Anf. Sept. 2 Wochen.

Heimath und Vorkommen: War schon Merlet und Quintinye wie allen späteren Schriftstellern bekannt und verdient auch wegen Schönheit und Güte und wegen der reichen Tragbarkeit des Baumes in jedem Garten eine Stelle. — Ich erhielt sie von Liegel.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, Nr. XLIII, tab. XVII. Inconnu-Chenau, Fondante de Brest; er hat sie, seiner Beschreibung nicht ganz entsprechend, ziemlich rundlich, kurzkegelförmig zugespitzt, ebenso hoch wie breit gezeichnet. Kraft in Pom. austr. I. S. 44 tab. 96, Die Schmelzende Saftbirne von Brest. Fast ganz wie Duhamel. — Mayer in Pom. Franc. S. 290 Nr. 120, tab. LXXXIX. möchte mit Quintinye, (welcher Inconnu du Cheneau schreibt, was nach Mayer Unbekannte Kanalbirn, holländ. Kaneel-Peer bedeutet) die Cheneau von der 14 Tage früher reifenden Fondante de Brest, Brester schmelzenden Birne unterscheiben. Er hat Letztere auch etwas anders, so wie ich oben, die Cheneau dagegen mehr rundlich und mittelbauchig, wie Duhamel gezeichnet. — Diel I, S. 183, nannte sie Schmalzbirne von Brest und lieferte zuerst eine genauere Beschreibung. — Knoop tab. III. hat sie ziemlich unkenntlich und wie Diel meint, wahrscheinlich die Französische Zimmtbirne, Kaneel-Peer, damit verwechselt. — Auch Zinks Frucht, tab. VI, fand bei Diel, wahrscheinlich wegen der auf Oct. angegebenen Reife, Anstoß. — Sickler hat sie sehr groß und lang, birnförmig kegelförmig abgebildet, T. O.-G. XIV. S. 348 Taf. 17, und Diel hält auch diese nicht für die Frucht Duhamels, doch ist sie vielleicht am Spaliere erzogen und es kann die Form überhaupt wechseln, wie ich sie selbst nach

obiger Zeichnung einigermaßen anders erzog, als Duhamel sie abbildete, und Diel selbst sie etwas abweichend von dieser Abbildung beschrieben hat. Sickler gibt ihr für seine Gegend den Namen Schlunzenbirne hinzu und sie hat überhaupt noch die Synon. Fondante ou Beauté hative (Merlet), Cassante de Brest (Cat. Londin. und Tougard), Brester Schmalzbirne, Saftbirne von Brest, Schmelzende Brester Birne, Persische Birne, Spröde oder Saftige Brester Birne. Vergl. noch Dittrich I, S. 541, Christs Hdwb. S. 160, Oberdieck S. 409, Dochnahl S. 44.

Gestalt: Diel schildert sie als etwas kreiselförmig, der Bauch sitze stark nach dem Kelche hin, um welchen sie sich schön abrunde, während sie nach dem Stiele zu mit stumpfkegelförmiger Spitze endige; vom Hochstamme sei sie 2" breit und $2^1/_2$" lang. Es wird dies meiner Zeichnung ziemlich entsprechen. *

Kelch: offen, spitz- und braunblättrig, sitzt etwas eingesenkt mit einigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ziemlich stark, bis $1^1/_2$" lang, grünbraun, nach der Birne zu fleischig, oder in Höckern und hierdurch bisweilen schief stehend.

Schale: gelblichgrün, doch ist fast die Hälfte der Frucht schön blutroth, fast granatroth verwaschen, oder marmorirt. Am Baume sieht die Birne sehr hübsch leuchtendroth aus. In dem Roth gewahrt man viele starke, etwas fühlbare graue und auf der Schattenseite grünliche Punkte und hie und da auch verlorenen Rost.

Fleisch: weiß, körnig, saftvoll, nicht schmelzend (auch nach Tougard), sondern rauschend, doch von sehr süßem angenehmen schwach müskirten Geschmack. (Diel bezeichnet ihn als zuckerartigen rosenhaften Geschmack.)

Kernhaus: nur mit wenigen und feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, mit vielen vollkommenen braunen Kernen.

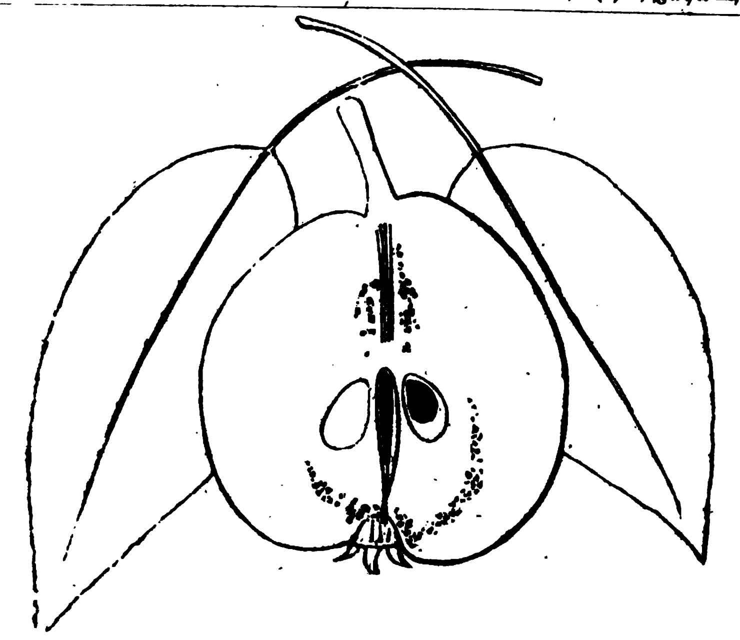
Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt nach Diel im halben Aug., in Meiningen trat sie 1859 Anf. Sept. ein; die Birne kann also in weniger warmen Sommern etwas später zeitigen. — Die Frucht hält sich, nicht zu sehr ausgereift, einige Wochen, ist zu allen Zwecken brauchbar und findet auf den Märkten wegen ihrer schönen Farbe sicher Beifall.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß, gedeiht auf Quitte, und seine Fruchtbarkeit wird von Allen gelobt, doch verlange derselbe, damit die Früchte auf Hochstamm nicht steinig würden, guten warmen Boden. — Die Blätter sind ziemlich groß, $3^1/_2$" lang, 2" breit, länglich oval, oft auch eirund mit oft langauslaufender halbspiralförmig gedrehter Spitze, meist etwas wollig, deshalb trüb dunkelgrün, mehrentheils ganzrandig, am Rande wellenförmig. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, braun. — Sommerzweige graubraun, auf der Sonnenseite trüb rothbraun, mit weißlichen Punkten. ** J.

* Ganz von der Form meiner Frucht, nur um $^1/_4$ größer, war die Fondante de Brest in dem französischen Sortimente aus Angers bei der Ausstellung in Berlin. Doch hatte sie etwas wenig Röthe, war erst Mitte Oct. reif und hege ich deshalb hinsichtlich der Richtigkeit einige Zweifel, wenn der Geschmack auch ziemlich traf.

** Bei obiger und einzelnen noch folgenden Früchten mußten schon früher angefertigte Holzschnitte benutzt werden, auf welchen die Blattform nicht nachgeholt werden konnte.

No. 277. Kreiselförmige Dechantsbirne. Diel I, 2. 1.; Luc. II, 1 (2) b; Jahn II, 1.



Kreiselförmige Dechantsbirne. Diel (van Mons). * †. Sept. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Ist erzogen von Hrn. van Mons, in dessen Cataloge sie sich Ser. II, Nr. 1182 als Doyenné Pommier findet, unter welchem Namen sie an v. Mons kam. Ist noch wenig verbreitet, auch hat sie wohl nur für Süddeutschland Werth und nördlicher nicht anders als auf Zwergen, wo sie die von Diel angegebene Größe erlangt. Entbehrlich bleibt sie wohl immer und ihr Bestes ist ihre große Tragbarkeit, weshalb sie sich auch wohl in belgischen Catalogen nicht mehr findet.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. I, S. 166 unter obigem Namen, da die Benennung des Herrn van Mons nicht angemessen zu übersetzen war. Dittr. I, p. 596. v. Aehrenthal gibt Taf. 58 Abbildung, doch nach falscher Frucht. Von Hrn. Obergerichtsdirektor Bödiker in Meppen erhielt ich obige auch als Goemanns Butterbirne; ziemlich paßt die Diel'sche Beschreibung der letzteren, indeß fand vielleicht Reiserverwechslung statt.

Gestalt: nach Diel vollkommen kreiselförmig, bei mir hatte sie meistens die Gestalt der obigen Figur, die nach Frucht von sehr vollsitzender lauter eben so geformte Früchte tragender Pyramide in Herrnhausen entnommen ist, mithin wenigstens dickbauchig kreiselförmig, und

nur einzelne waren bei mir am Stiele weniger abgestumpft und gaben mehr die Kreiselform. Auf Hochstämmen hatte ich sie nur einmal von obiger Größe, sechsmal merklich kleiner. Der Bauch sitzt auch nach Diel ziemlich in der Mitte und rundet die Frucht um den Kelch sich so, daß sie auch nach Diel noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie nach Diel eine schnelle Einbiegung und endet mit kurzer, starker Kreiselspitze, wogegen ich wenig Einbiegungen nach dem Stiele und meistens dicke, ziemlich abgestumpfte Spitze fand. Vollkommene Früchte 2″ breit und hoch.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, weit offen, sitzt der Frucht gleich, oder in ganz flacher ebener Einsenkung. Auch der Bauch der Frucht ist schön gerundet.

Stiel: stark, oft wie fleischig, ½″ lang oder kürzer, sitzt wie eingesteckt, mit einigen kleinen Beulen umgeben.

Schale: fein rauh, in der Zeitigung hellgelb, wovon gewöhnlich nur wenig und nichts rein zu sehen ist, da zimmtfarbiger Rost theils zersprengt, an der Sonnenseite aber und um die Kelchwölbung mehr als Ueberzug die ganze Frucht überläuft. Stark besonnte haben in dem Rost einen leichten Anflug von blutartiger Röthe. Punkte fein und durch den Rost meist maskirt.

Das Fleisch riecht stark muscatellerartig, ist weiß, fein, steinfrei, nicht sehr saftvoll, nach Diel markicht schmelzend, sich im Munde ganz auflösend, von recht angenehmem zimmtartigen Zuckergeschmack, welchen Diel mit dem der Grünen Hoyerswerder vergleicht, bei der das müskirte Gewürz aber weit stärker hervortritt. Ich fand das Fleisch halbschmelzend und den Geschmack fast weinartig mit schwach zimmtartigem Gewürze.

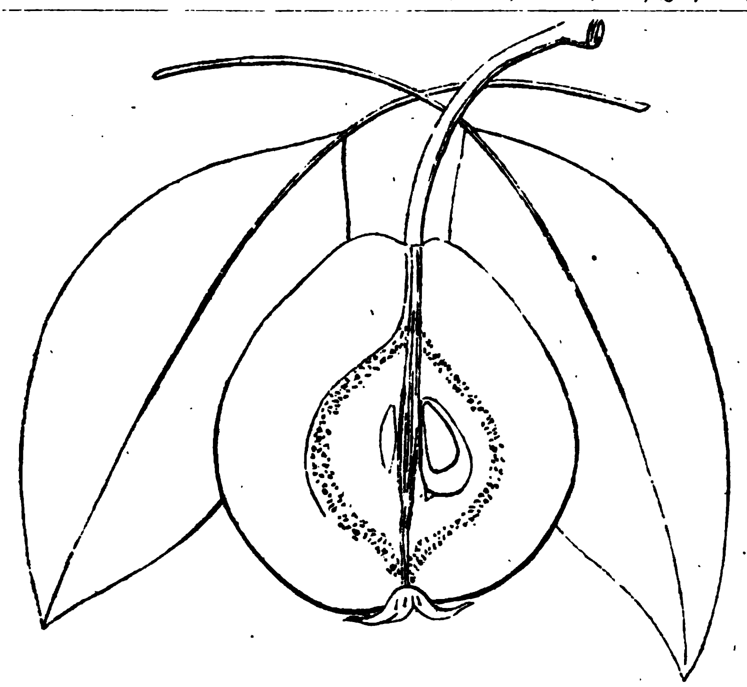
Kernhaus: klein, die engen Kammern enthalten viele längliche, spitze, schwarze und braune Kerne. Kelchröhre geht breit und gerundet ziemlich herab.

Reife und Nutzung: Reift im September. Pflückezeit in gewöhnlichen Jahren ist 10. Sept., in warmen Jahren schon Ende Aug. oder Anf. Sept. Hält sich etwa 14 Tage. Für die Tafel angenehm, wird aber wohl zum Welken und andern Haushaltszwecken recht brauchbar sein und sagt Diel von ihr im Cataloge, daß sie nur ausgesuchte Frucht für den Landmann sei, was in Süddeutschland richtig sein wird.

Der Baum wächst stark, macht nach Diel eine holzreiche Krone, die sich bald überall mit kurzem Quirlholze bedeckt und liefert bald und reichliche Erndten. Auf Quitte kümmert er nach Diel. In seiner Belaubung scheint er Abstammung von der Grauen Herbstbutterbirne zu verrathen. — Sommertriebe wenig stuffig, lederfarbig gelb, mit zahlreichen doch feinen und nicht in die Augen fallenden Punkten besetzt, die nach unten am Zweige etwas stärker und mattgelb sind. — Blatt klein, mit den Rändern etwas aufwärts gebogen, glänzend, eiförmig oder langeiförmig, nur geräʼndelt, oder nur ganz fein und spitz gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meistens. Blatt der Fruchtaugen lang und spitz eiförmig, doch am Stiele mehr abgerundet, als auf obigem Holzschnitte, ebenso klein, etwas merklicher, doch auch nur unregelmäßig und stumpf gezahnt. Augen stark, konisch, braun, etwas abstehend.

Oberdieck.

No. 278. **Gelbe Sommer-Butterbirn.** Diel I, 2. 1.; Luc. II, 1 a.; Jahn VI, 1.



Gelbe Sommer-Butterbirn. Diel. Fast**. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute, mit der Runden Mundnetzbirn viele Aehnlichkeit habende Frucht als Goud Peer (Goldbirn) aus der Baumschule von Moerbeck zu Harlem, sowie von Vikarius Lax als Beurré blanc d'été, und bemerkt, daß er die Sorte länger für Knoops Goldbirn gehalten habe, jedoch wegen weit mehr Güte der obigen Frucht, die selbst in dem naßkalten Jahre 1816 köstlich geworden sei, diese Ansicht aufgegeben habe; die wahre Knoops Goldbirn beschreibt er VIII, p. 156. Da auch die Runde Mundnetzbirn Beurré blanc d'été heißt, nannte er obige Beurré jaune d'été. Mein Reis erhielt ich von Diel und zeigte sich die Sorte sowohl in Nienburg als bei Amtsrentmeister Woltmann in Zeven, der mir 1860 Früchte sandte, werthvoll und tragbar.

Literatur und Synonyme: Diel XXI, p. 186 unter obigem Namen; Dittrich I. p. 568.

Gestalt: ziemlich bergamottförmig, bei Diel 2¼" breit und meistens eben so hoch; meine Früchte blieben um ¼" kleiner. Der Bauch sitzt etwas

mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich platt abrundet. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt gewöhnlich mit einer kleinen, etwas abgestumpften Spitze.

Kelch: offen, lang und fein gespitzt, oft verstümmelt, liegt sternförmig auf und sitzt in seichter Vertiefung, in der sich einige flache Erhabenheiten finden, die sich selten merklich über die Frucht verbreiten.

Stiel: holzig, stark, bei Diel ³/₄—1" lang, bei mir und in Zeven 1¹/₂" und gebogen, sitzt auf der kleinen Spitze wie eingesteckt, mit einigen Fleischfalten umgeben.

Schale: fein, nicht fettig, vor der Reife hellgrün, in voller Reife schön citronengelb ohne Spur von Röthe. Punkte zahlreich, sehr fein, ganz fein grün umringelt. Dazu gesellt sich nach Diel nicht selten in manchen Jahren ein besonders um die Kelchwölbung verbreiteter rauh anzufühlender Rost, der bei mir und in Zeven nur an einzelnen Früchten stellenweise nicht rauhe Ueberzüge macht. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, schmelzend, nach Diel um das Kernhaus gar nicht steinig, wo sich in Zeven doch eine Umgebung feiner Körnchen zeigte, von sehr angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmack. In Norddeutschland gehört die Frucht nicht ganz zu deu besten Früchten für die Tafel.

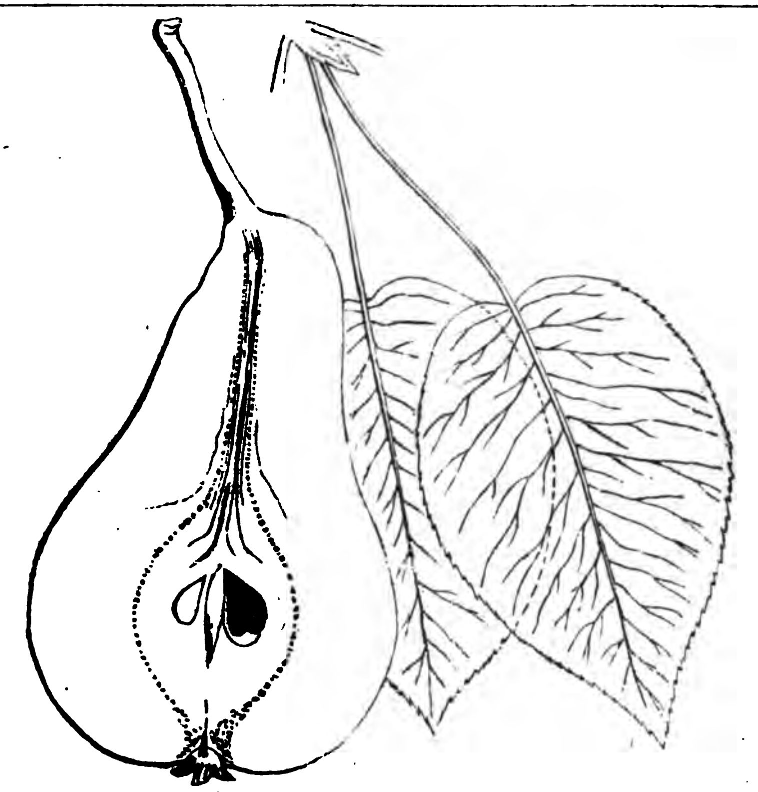
Das Kernhaus ist klein und geschlossen. Die engen Kammern enthalten ziemlich viele, sehr lange spitze, nach Diel vollkommene, bei mir und in Zeven unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt Anf. Sept., oft schon Ende Aug. Muß 8—10 Tage vor der Zeitigung gebrochen werden, und hält sich dann 3 Wochen. Ist hauptsächlich Tafelfrucht.

Der Baum wächst lebhaft, hat in seiner Belaubung und Form viel Aehnlichkeit mit der Weißen Herbst-Butterbirne und ist nach Diel bald und sehr fruchtbar, was sich auch hier bestätigte. Sommertriebe ziemlich lang, fast schlank, ohne Wolle und Silberhäutchen, lebergelb, an der Schattenseite olivengrün, ziemlich zahlreich und noch deutlich, doch aber nicht ins Ange fallend punktirt. Das Blatt ist klein, elliptisch, oft fast lanzettlich, flach ausgebreitet, dünn, schön grün und glänzend, am Rande ungezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen oft. Das Blatt der Fruchtaugen ist lanzettlich und gleichfalls ungezahnt. Augen stark, ziemlich konisch und spitz, etwas nach oben oft stark abstehend. Augenträger wenig oder gar nicht gerippt.

Oberdieck.

No. 279. König von Rom. Diel II, 3. 1 (2); Luc. I (III), 2 a.; Jahn II, 1 (2).



König von Rom. Liegel (Bivort, Duquesne) * †. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Der Abbé Duquesne, welchem wir mehrere gute Früchte, besonders die vortreffliche Marie Luise verdanken, fand sie 1810 im Hennegau und benannte sie nach dem damaligen kaiserlichen Prinzen von Frankreich.

Literatur und Synonyme: Liegel, der sie von Diel abstammend, vom Baron Mascon in Grätz erhielt, beschrieb sie in seinen 1851 erschienenen N.D. II, S. 87. — Ziemlich mit dieser Liegel'schen Beschreibung stimmend hat sie Bivort 1858 in den Annal. der Pomol. Bd. VI, S. 51 als Roi de Rome abgebildet und beschrieben. Nur gibt er ihr an der Sonnenseite starke Röthe hinzu, sagt aber nichts über die Reifzeit; ihre Form bezeichnet er als birnförmig pyramidal, ähnlich der der St. Lezin. Sie lasse bisweilen hinsichtlich ihrer Güte zu wünschen übrig, und sei darin gleich der Beurré Bosc, Double Philippe, Poire Tuerlinks, welche zwar schon gut seien, indessen immer besonders ihrer Schönheit wegen gesucht wären. — Liron d'Airol. Descript. II, S. 42, Tab. 25, Fig. 3 gibt die Gestalt ganz wie Bivort und auch ebenso groß, $3^1/_2$" breit und $5^1/_4$" hoch, wogegen meine Frucht freilich sehr zurück steht. Die Reifzeit gibt Liron auf Nov. an. — Ebenso

der Bericht der Societ. van Mons in Brüssel von 1857, in welchem die Birne, obgleich sie nicht ganz ersten Ranges sei, doch als eine herrliche Dessertfrucht zur Anpflanzung empfohlen wird. — Dittrich hatte sie bereits schon 1839, zählt sie aber nur dem Namen nach (Bd. I, S. 782 als unclassificirte Sorte) mit dem Zusatze „sehr gut" auf. — Uebrigens geht noch eine andere bergamott- oder kreiselförmige Frucht als Roi de Rome, die auch Hr. Lieut. Donauer besitzt und Oberdieck, wie er mir schreibt, von Burchardt früher ebenso gehabt hat und durch welche er zu den in s. Anl. S. 363 angegebenen Vergleichungen mit Bonchretien fondante und Mönchsbirn veranlaßt wurde, die demnach unrichtig ist. Auch wird Napoleons Butterbirne nach Dochnahl S. 105 hie und da Roi de Rome genannt. — Baltet mag sich in seiner Behauptung irren, daß die in den Annal. de Pom. enthaltene Roi de Rome = De Curé sei (Monatsschr. V. S. 297), denn letztere ist anders, größer, mehr grün, weniger berostet, auch später, und der Baum, wenigstens meiner Comice de Toulon, die mit Du Curé identisch sein soll, hat eine ganz andere ungleich kräftigere Vegetation.

Gestalt: Liegel bezeichnet sie als langkegelförmig, nach der doch meist, wenn auch nur auf einer Seite vorkommenden Einbiegung wird man sie am besten langbirnförmig nennen, 3" lang, 2" breit. So groß als die Frucht in den Annalen abgebildet ist, mag sie nur am Spaliere bei uns werden.

Kelch: kurzblättrig, weit offen, steht oft flach, oft auch vertieft in geräumiger schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: dünn, bis 1½" lang, braun berostet, steht oben auf der Spitze der Frucht gewöhnlich neben einem Fleischwulste und durch diesen schiefgedrückt.

Schale: hellgrün, später weißgelb, jedoch meist gänzlich mit dichtem zimmtfarbigen Roste überzogen, so daß man die Grundfarbe nur noch auf der Schattenseite bemerken kann. Auch hatten meine Früchte wenigstens etwas matte bräunliche Röthe auf der Sonnenseite, wovon Liegel nichts erwähnt, die jedoch Bivort als stark orangeroth hervorhebt und in welcher dann hellgraue Punkte bemerklich seien.

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftig, halbschmelzend oder rauschend von recht gutem, durch sehr feine Säure und zimmtartiges Gewürz erhabenem Zuckergeschmack, den auch Liegel als vortrefflich bezeichnet.

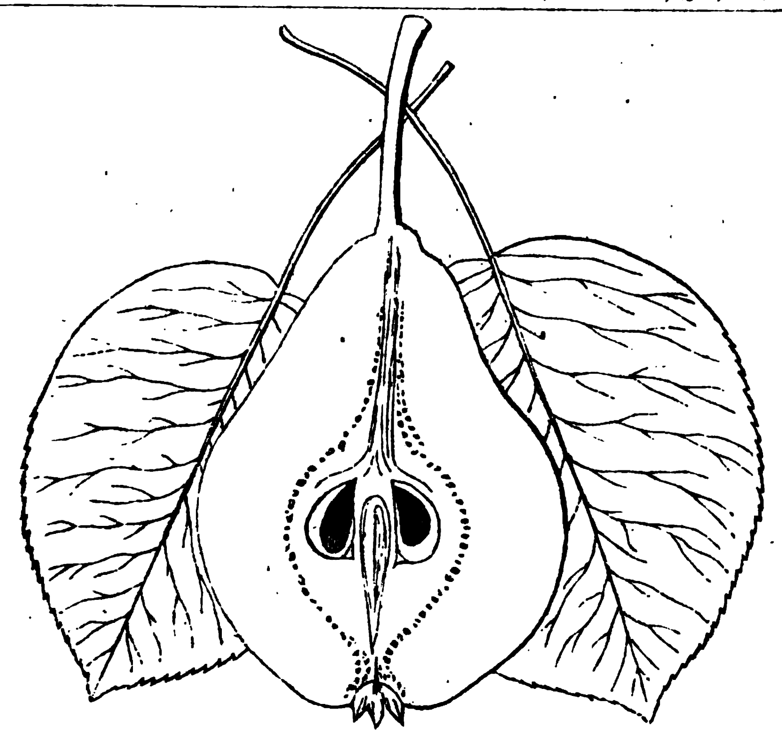
Kernhaus: nur mit sehr wenigen und feinen Körnchen umgeben, hohlachsig, Fächer klein, mit meist vollkommnen braunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte bei mir, wie bei Dr. Liegel im ersten Drittel des September, hält sich jedoch bei kühler Aufbewahrung wohl gegen 4 Wochen und wird dann teig. Nur im kühlen Jahre 1860 reifte sie im October, und so dürfte wohl die obige Angabe der Reife auf November für das dortige wärmere Klima zu spät sein. Ist immer eine recht gute und schöne Tafelfrucht, wenn auch nur vom II. Range.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst auch bei mir wie bei Liegel schwach, selbst auf Wildling, ist aber gesund und fast jährlich strotzend tragbar; er gedeiht nicht auf Quitte, worauf Comice de Toulon gut wächst. — Blätter eirund, meist herzförmig, öfters auch oval und elliptisch, mittelgroß, fast klein, 2" breit, mit der meist auslaufenden Spitze 2½" lang, glatt, nur die jüngeren unterhalb etwas wollig, feingesägt, die kleineren zum Theil ganzrandig, schwachschifförmig, sonst flach, in gerader Richtung mit den dünnen, aber steifen Stielen aufrechtstehend, dunkelgrün, mäßig glänzend. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, fast stechendspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichbraun, an der Sonnenseite stark rothbraun mit vielen und starken gelbbräunlichen Punkten.

J.

No. 280. Große schöne Jungfernbirne. Diel II, 3. 1.; Luc. I, 2. b.; Jahn II, 1.



Große schöne Jungfernbirne. Diel. *†. Sept. bisw. Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Der Name Jungfernbirn ist alt und wird verschiedenen Birnen beigelegt. Diel erhielt die vorliegende, die zur Familie der Zuckerbirnen gehört, aus Coblenz, fand sie aber auch schon angepflanzt in Ems. — Meine Birne des Namens stammt von Dr. Liegel und trifft ganz gut mit Diels Beschreibung, nur wurde die Frucht hier auf Hochstamm zeither selbst bei gesundem kräftigen Wuchse des Baumes nicht größer, als oben; sie blieb aber bei Oberdieck ebenso klein.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 111. Die Große schöne Jungfernbirne. La Belle Demoiselle. Er macht darauf aufmerksam, daß sie weder mit Quintinyes Poire de Vigne mit dem Beinamen Demoiselle, noch mit Zinks Poire de Demoiselle (tab. III, Nr. 32), auch nicht mit der Jungfernbirne des T. O.-G., IV, S. 116 Taf. 8 trifft, und ebensowenig mit des Sorbus 2 Jungfernbirnen. — Am ähnlichsten sei sie Mayers Gros Certeau d'été, Großer Sommer-Honigbirne (Pomon. franc. III. S. 299 Nr. 127) und es hat diese auch die Form und ziemlich die Farbe meiner Frucht, doch ist sie ungleich größer, 2½" breit, 3½"

hoch, wahrscheinlich wird sie so am Spaliere. — Lougard und Liron haben nur eine im Oct. und Nov. reifende Certeau d'automne aber keine Poire Demoiselle. — Dagegen hat Decaisne III, (Lief. 28) eine Gros Certeau d'été, mit den Syn. Colorée d'aout, Rouge de Vierge (so nennt Dittrich die von ihm Bd. III, S. 208 beschriebene Rothe Jungfernbirne), Belle de Bruxelles (partim), Certeau d'été, Emanuel (partim), Courte d'Ersol, der Frucht Mayers ganz ähnlich abgebildet. Mit Bezug auf Ch. Estienne (1554) und Merlet (1675) beschreibt er sie als mittelgroß, länglich, birnförmig oder flaschenförmig, glatt, gelb und roth, Fleisch halbbrüchig, süß, wenig parfümirt, mittelgut, im August zu reifen anfangend. Doch hat er sie sehr bunt, stärker gelb und mehr geröthet, als die Frucht bei uns wird, gezeichnet. Da aber die Vegetation stimmt, so dürfte es doch dieselbe sein. — Vergl. noch Dittr. I, S. 556, Oberd. S. 358, Dochnahl S. 52. — Liegel in s. Anl. S. 124 nennt sie nebenbei Glasbirne und Oberd., der ihre Fruchtbarkeit nicht loben will, hält sie mit Sicklers Gewürzbirne, die er von der Societät zu Prag bezog, für gleich. Monatsschr. I, S. 81.

Gestalt: etwas bauchig birnförmig, öfters auch eiförmig, nach dem Stiele zu (mit oder ohne Einbiegung) kegelförmig, oft wenig abgestumpft spitz endigend, 2" breit, $2^1/_2$, selten 3" lang. Diel gibt ihre Größe auf Hochstamm auf $3^3/_4$" in der Länge und $2^1/_2$—$2^3/_4$ in der Breite an. Diese Größe mag sie nur unter besonders günstigen Verhältnissen bei uns erlangen.

Kelch: ziemlich groß, hartschalig, weit offen, flach oder seicht eingesenkt, mit etwas schwachen unregelmäßig fortlaufenden Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark, grün oder braun, nach der Birne zu fleischig, oder in Fleischringeln, oft durch einen Wulst seitwärts gedrückt stehend.

Schale: glatt, glänzend, wenn sie abgerieben wird, von Farbe hellgelblich grün, auch später nur etwas gelblicher und nur in der Ueberreife hellgelb, hier und da an der Sonnenseite schwach geröthet, in röthlichen oder gelbbraunen Punkten bestehend, auch sonst mit vielen charakteristischen hellbraunen feinen und stärkeren Punkten, die in dem helleren Grün größer sind und als dunkelgrüne Tüpfchen erscheinen. Auch hat die Frucht um den Kelch herum meist einen Anflug von Rost und hie und da Rostfiguren auf der übrigen Schale.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, saftvoll, rauschend, doch auflöslich, von erquickendem feinen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, den Diel als weinsäuerl. Muskatellergeschmack, ähnlich dem der Sommer-Eierbirne schildert.

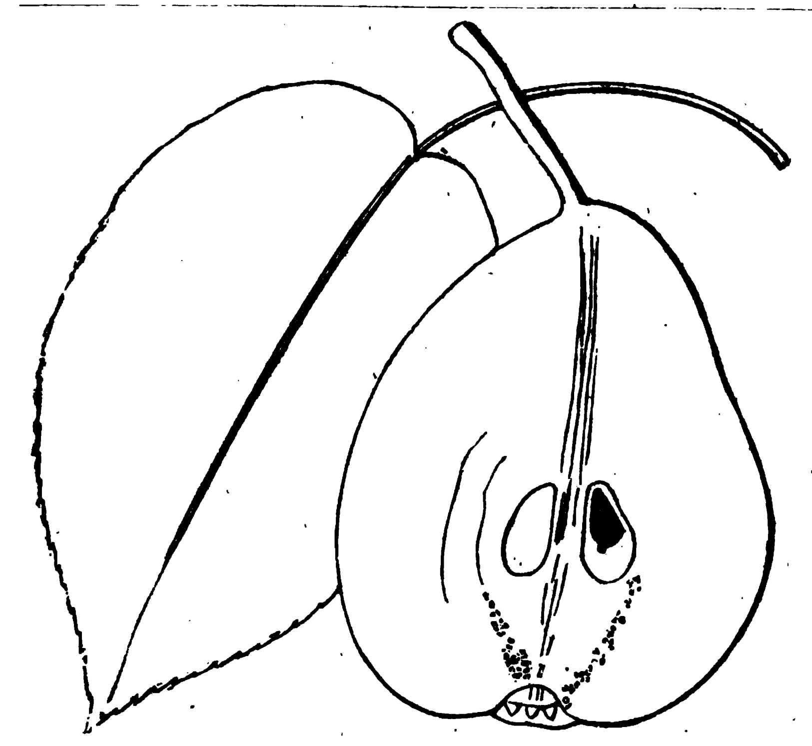
Kernhaus: hat etwas starke Körnchen im Umkreise, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, muschelförmig, Kerne klein, länglich, schwarz, oft unvollkommen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift in guten Sommern zu Ende des August, sonst Anf. bis Mitte Sept., und muß gebrochen werden, ehe sie gelblichgrün wird. Sie hält sich dann wohl 14 Tage und kann als Tafelfrucht und zu allen häuslichen Zwecken verwendet werden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird groß und stark, macht feines hängendes Holz, belaubt sich schön und liefert auch hier ergiebige Erndten, trägt büschelweise. — Die Blätter sind, wie sie Diel beschreibt, am Sommerzweige etwas länglich herzförmig, (d. h. eirund, am Stiele herzförmig), ziemlich lang und scharf zugespitzt, am Fruchtholze sind sie ebenso geformt, doch sind auch viele rundlich und kurz zugespitzt und mehrere oval, $1^3/_4$ bis fast 2" breit, bis $2^1/_4$" lang, meist nur nach vorne zu stumpf- etwas bogenförmig gesägt, schwach schifförmig und sichelförmig, am Rande etwas wellenförmig, oder halbspiralförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün und glänzend. — Blüthenknospen klein, kurzkegelförmig, fast rundlich, kurz zugespitzt. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite und nach oben violettröthlich, fein gelblichweiß punktirt.

J.

No. 281. Grüne Sommer-Butterbirne. Diel I, 3 (2) 1.; L. I, (oft II) 2 a; J. II, 1.



Grüne Sommer-Butterbirne. Diel. * †. Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute Frucht erhielt Diel vom Hrn. Gartendirector Lenné aus Coblenz, der sie als Beurré vert d'été aus Cöln erhalten hatte. Weiter ist nichts über sie bekannt, und bemerkt Diel, daß er bei keinem Pomologen etwas ihr Aehnliches finde. Sie ist wohl noch sehr wenig verbreitet, verdient aber häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. II, p. 168 unter obigem Namen. Dittrich I, p. 590; v. Aehrenthal gibt Taf. 52 eine Abbildung, die nur zu breit um den Kelch ist.

Gestalt: meist ziemlich abgestumpft eiförmig, andere haben merklichere Einbiegungen nach dem Stiele hin, $2\frac{1}{2}''$ breit, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}''$ hoch. Bauch merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich flachrund wölbt. Nach dem Stiele macht sie meistens keine Einbiegung und endigt mit einer starken, kurzen, oft auch mit einer etwas

mehr verlängerten abgestumpften Kegelspitze. Einzelne Früchte liefen bei mir fast in den Stiel aus.

Kelch: kurzblättrig, nach Diel in die Höhe stehend, bei mir mehrmals fast sternförmig aufliegend, offen, sitzt in geräumiger ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande einige flache Beulen sich erheben, von denen man am Bauche wenig mehr wahrnimmt.

Stiel: stark, grün, holzig, 1¼" lang, sitzt meist wie eingesteckt, mit einigen Beulen umgeben.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, hellgrün, in der Zeitigung nur wenig gelblicher. Röthe fehlt nach Diel ganz, doch sah ich in zwei Jahren schwachen Anflug davon, oder einzelne rothe Fleckchen. Feine Rostanflüge finden sich an jeder Frucht, und waren bei mir in zwei Jahren selbst häufig, Punkte zahlreich, gleichmäßig verbreitet, theils fein, theils stärker, häufig grün umringelt.

Das Fleisch ist weiß, von Ansehen etwas grobkörnig, saftvoll, schmelzend von angenehmem gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Auch v. Flotow setzt die Birne **. In meinem Boden in Nienburg, wo ich in 7 Jahren Früchte hatte, war sie etwas merklich körnig, mehrmals nur halbschmelzend, und setzte ich sie nur *, auch war in kalten Jahren das Zimmtartige im Geschmack wenig merklich.

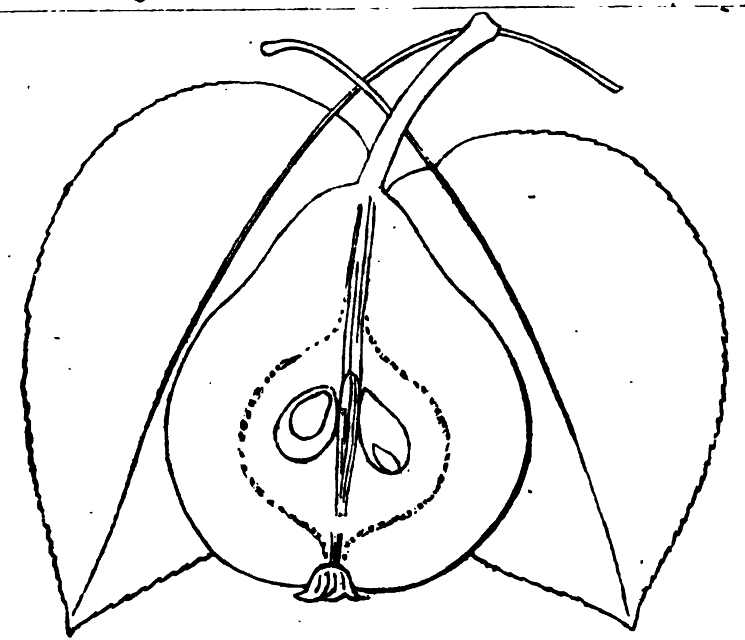
Kernhaus: geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene spitzeiförmig schwarze Kerne. Kelchröhre ziemlich flach.

Reife und Nutzung: zeitigt gewöhnlich im halben September. Pflückezeit fand ich in warmen Jahren recht schon Anf. Sept., in kälteren ⅔ bis Ende Sept. Die Früchte zeitigen nach und nach am Baume und kann man bei successivem Brechen der schon vollkommensten den Genuß 4 Wochen haben. Die Frucht ist ohne Zweifel auch im Haushalt brauchbar.

Der Baum wächst sehr lebhaft, sehr schön pyramidal und zeichnet sich durch Gesundheit in allerlei Boden und schöne reiche Belaubung aus, setzt früh viel kurzes Fruchtholz an, und wird bald und sehr fruchtbar. — Sommertriebe lang und stark, nur etwas gekniet, nur an der Spitze mit etwas Wolle belegt, lederfarben, an der Sonnenseite oft etwas röthlich überlaufen und, besonders nach unten ziemlich zahlreich punktirt. — Blatt groß, fast flach ausgebreitet, meist sehr herzförmig, oft langeiförmig, dunkelgrün, sehr glänzend, nur leicht und oft kaum bemerklich gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, Blatt der Fruchtaugen recht groß herzförmig, meist lang und spitz eiförmig oft ganzrandig oder sehr undeutlich gezahnt, oft aber auch gröber und feiner gezahnt, glatt, groß. — Augen kegelförmig, spitz, nur etwas abstehend.

Oberdieck.

No. 282. **Frankenbirn.** Diel III, 2. 1.; Luc. II, 2 a.; Jahn II, 1.



Frankenbirn. Lucas (Metzger?). ††. Sept. 2—3 Wochen. L.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare, recht häufigen Anbau verdienende, auch für den Landmann recht geeignete Haushalts- und Marktfrucht ist in Oberschwaben und der Schweiz häufig verbreitet und jedenfalls deutschen Ursprungs. Mein Reis erhielt ich vom Hrn. Geheimenrath v. Flotow und Hrn. Garteninspektor Lucas überein.

Literatur und Synonyme: Lucas beschreibt sie mit Bezug auf den Hohenheimer Catalog Nr. 170 in seinen Württemb. Kernobstsorten S. 159 und gibt als Synon. in verschiedenen Gegenden: Rothbirn, Mönchle, Frühe und Kleine Forellenbirne an. Auch Metzger wird dieselbe Birne S. 224 als Frankfurterbirne, Sommer-Frankfurter, Frankenbirne haben, obgleich er ihre Form als birnförmig, jedoch sehr wechselnd und ihre Größe auf 3½—4" in der Länge und 2—2½" Breite angibt.

Gestalt: nach Lucas mittelgroß, stumpfeiförmig, etwas veränderlich, nach dem Hohenh. Catal. fast birnförmig. Bei mir im trocknen Boden von Nienburg und Jeinsen baute sie sich wie oben, 2" breit und fast ¼" höher, oft so hoch als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und nur wenig abstumpft, so daß sie eben noch, oft auch nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie meistens sanfte Einbiegungen und kurze wenig oder gar

nicht abgestumpfte Spitze. Bei manchen Früchten sitzt auch der Bauch fast in der Mitte und nehmen diese nach dem Kelche stärker ab, als in obiger Figur.

Kelch: offen, mit ziemlich langen dürren Ausschnitten, steht bald in die Höhe, bald legt er sich mehr auf und sitzt flach vertieft. Einige sehr flache Beulen ziehen sich aus der Kelchsenkung über die Frucht.

Stiel: stark, holzig, 1—1¼" lang, wenig gekrümmt, und nur wenig zur Seite gebogen, sitzt bald in kleiner, durch einige feine Wülste gebildeter Höhle, bald wie eingesteckt.

Schale: vom Baume matt grasgrün, in der Reife hochgelb, die Sonnenseite ist mit einer erdartigen braunen, im Liegen freundlicher werdenden Röthe bald etwas streifig, bald mehr getuscht gezeichnet und treten die Streifen erst nach der Schattenseite etwas hervor; häufig verbreitet die Röthe etwas matter sich noch über einen Theil der Schattenseite. Bei stark beschatteten bildet die Röthe stellenweise auch nur dunkelrothe Kreischen um die Punkte. Letztere sind sehr zahlreich und stark, in der Röthe meist weißgrau. Geruch schwach.

Das Fleisch ist mattweiß, abknackend, ziemlich saftreich, von gezuckertem, etwas gewürzten, schwach weinartigen Geschmack.

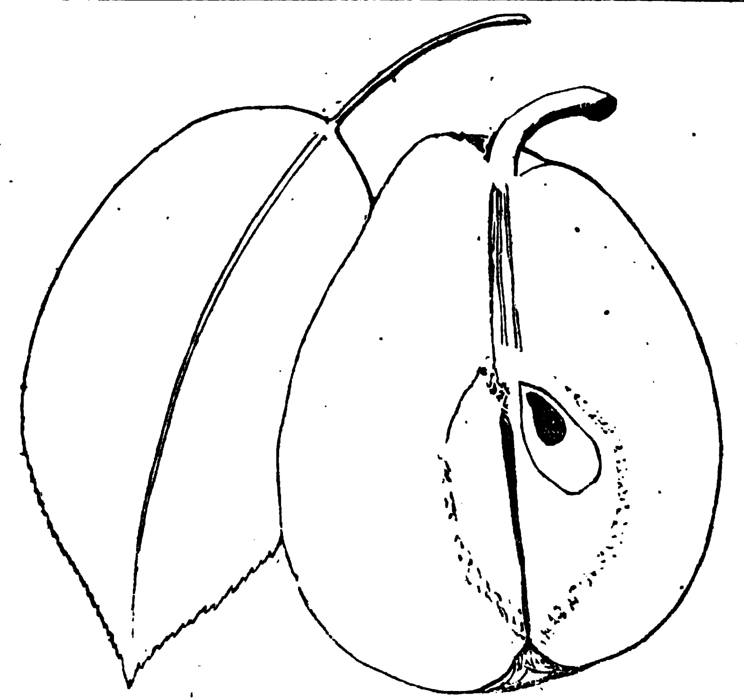
Kernhaus: hat meistens hohle Achse; die mäßig weiten Kammern enthalten platte, eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigte mir in kalten Jahren gegen 24. Sept., nachdem sie Mitte Sept. gebrochen war, und hielt sich sehr gut bis 10. Oct. In warmen Jahren ist sie schon früh im Sept. zu brechen. Gekocht ist sie roth und sehr schmackhaft und wird für den Landmann auch zum frischen Genusse sehr angenehm sein.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird nach dem Hohenheimer Catal. groß, hat stark abstehende Aeste und ist außerordentlich fruchtbar, welche große Fruchtbarkeit sich auch bei mir bestätigte. Sommerzweige ziemlich stufig, rothbraun, zahlreich und stark punktirt. Blatt klein, glänzend, etwas rinnenförmig, eiförmig oder lang- und spitzeiförmig, nur ganz fein gesägt gezahnt. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen groß, fast flach ausgebreitet, eiförmig, oft rund eiförmig, manche selbst herzförmig, gleichfalls seicht und fein, doch regelmäßiger als auf dem Holzschnitte oben gezahnt, fast gerändelt. Augen bauchig, konisch, spitz, abstehend, sitzen auf wulstigen, starken Trägern.

Oberdieck.

No. 283. Die Kästner. Diel I, 3. 1; Luc. I, 1 b.; Jahn III, 1.



Die Kästner. Diel. (van Mons). Fast **. Sept. Okt.

Heimath und Vorkommen: Diese gute, doch nicht zu den schätzbarsten gehörende Tafelbirne kam von Hrn. van Mons an Diel und findet sich in van Mons Cataloge Serie II, Nr. 140 unter dem Namen Kästner d'hiver, als von ihm erzogen. In Belgien scheint sie sich wieder verloren zu haben. Ich erhielt die Sorte sowohl von Diel direkt, als auch aus Frauendorf als Kästners Winterbirne; ingleichen kam sie ebenso von Diel nach Herrnhausen, was ich bemerke, da ich bei mehreren Abweichungen Anfangs an Aechtheit meiner Diel'schen Sorte zweifelte.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. IV, S. 158 unter obigem Namen, bei dem das d'hiver mit Recht nicht berücksichtigt ist, da sie schon vor Michaelis zeitigt. Diel merkt noch an, daß van Mons sie dem berühmten Mathematiker und Epigrammatiker Professor Kästner zu Göttingen zu Ehren benannt habe. Dittrich III, p. 139 nach Diel.

Gestalt: nach Diel einer Pomeranzenbirne, ja oft einer Bergamotte Cadette ähnlich, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{8}''$ breit und $2\frac{1}{4}''$ hoch, doch häufig

auch um 1/4" niedriger. Dieses letzte Wort ist wahrscheinlich Schreibfehler und soll: höher heißen, da ich gute Exemplare stets merklich höher als breit fand, und nur unvollkommene Früchte so breit als hoch. Größe fand ich meist vom Hochstamme stark 2" breit und stark 2 1/4" hoch, auch die Frucht am Stiele noch stärker, fast konisch abnehmend, als in obiger nach Frucht von unbeschnittener Pyramide in Herrnhausen entnommener Figur. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich nach Diel etwas plattrund wölbt (bei mir mehr zurundete); nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt mit Bogenlinien in eine stark abgestumpfte (bei mir öfters wenig abgestumpfte) Spitze.

Kelch: kleinblättrig, in die Höhe stehend, hartschalig, offen, sitzt nach Diel in geräumiger, nicht tiefer, ebener Einsenkung, wobei jedoch manche Früchte wie etwas verschoben seien. Ich fand in der Kelchsenkung bisher immer Falten, und auch über die Frucht flache Beulen wohl bemerkbar.

Stiel: stark, nach Diel fleischig, bei mir holzig, 1" lang, sitzt in kleiner Grube und ist durch einen sich erhebenden Fleischwulst meistens auf die Seite gedrückt.

Schale: glatt, vom Baume grünlich gelb, in der Zeitigung citronengelb, wobei man nach Diel keine Röthe bemerkt, während ich hier immer eine bräunliche, im Reifen heller werdende Röthe als Anflug, mehrmals völlig rothe Backe fand. Punkte zahlreich, rostfarben, fein, grün umringelt. Geruch nicht merklich.

Fleisch: schwach gelblich weiß, etwas körnig, sehr saftreich, schmelzend, von süßem, jedoch etwas fein scharfen gewürzhaften Muscatengeschmack, den ich hier als ziemlich süßen, mit etwas einschneidender Säure gemischten, erfrischenden, schwach zimmtartigen Zuckergeschmack bezeichnete.

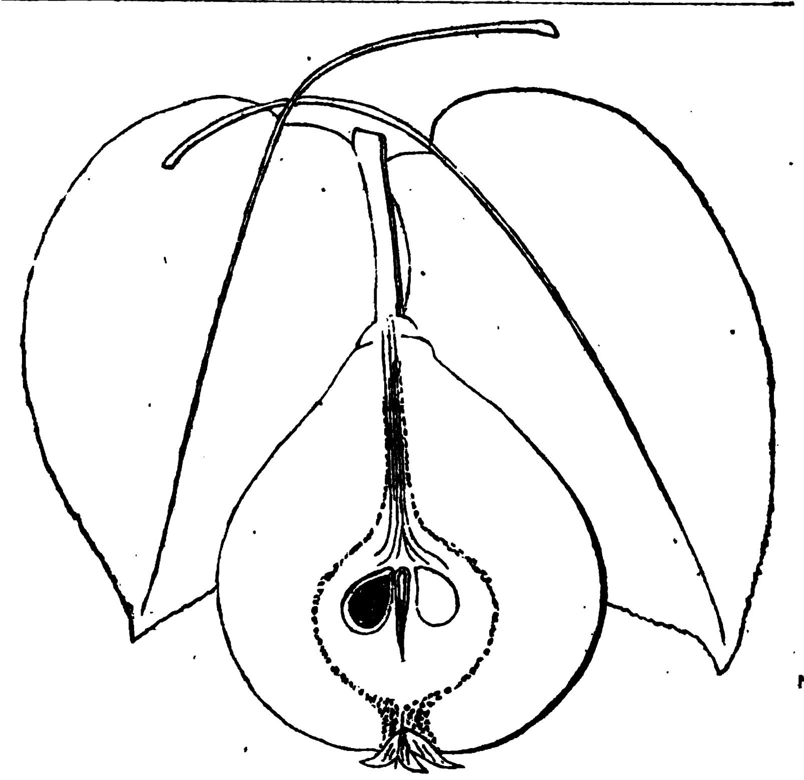
Kernhaus: hat kleine hohle Achse, ist sonst geschlossen, mit feinem Fleisch umgeben; die geräumigen Kammern enthalten schwarze, meistens ziemlich unvollkommene Kerne. Kelchhöhle klein und kurz.

Reife und Nutzung: Wohl nur für die Tafel brauchbar. Zeitigt nach Diel Ende Sept., der sie auch als „noch vom ersten Range" bezeichnet. Ist auf den Pflückepunkt ziemlich kitzlich, und wenn irgend zu spät gebrochen bald moll, hält sich auch überhaupt in der Reife zu wenig lange. In warmen Jahren fand ich als rechte Pflückezeit schon 5. und 7. Sept., in gewöhnlichen Jahren 15. bis 17. Sept.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht pyramidal in die Luft, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe stark und lang, ohne Wolle, oft mit feinem zersprengten Silberhäutchen belegt, trüb olivenartig grün, in warmen Jahren auch ziemlich bräunlich, mit vielen feinen Punkten. — Blatt klein, langeiförmig, oft auch elliptisch, und so besonders nach oben, schifförmig aufwärts und mit der Spitze rückwärts gebogen, glatt, glänzend, ungezahnt oder nur sehr fein gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen einzeln langeiförmig, meist (die Spitze abgerechnet) fast oval, es ist am Stiele mehr abgerundet, als auf obigem Holzschnitte. — Augen stark, lang und spitz, bald abstehend, bald ziemlich anliegend, mit der Spitze etwas eingebogen. Augenträger ziemlich vorstehend.

Oberdieck.

No. 284. Neue Marie Louise. Diel II, 2. 2.; Luc. IV, 2 a.; Jahn II, 2.



Neue Marie Louise. Dittrich (van Mons). *. Sept. 2—3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: van Mons hat sie erzogen und der Mutterbaum derselben soll sich nach Bivort auch noch in der früheren Baumschule von van Mons zu Löwen unter seinen Sämlingen aus 1821 vorfinden. Nach dessen Beschreibung scheint es indessen nur ein Baum der alten Duquesne'schen Marie Louise zu sein, die im Allg. T. Gartenmagazin von 1825 neben einem van Mons'schen Aufsatze (aus den Annal. general. des sciences physiqu. von 1819) der Frucht und dem Blatte nach sehr kenntlich dargestellt ist und worin Duquesne von v. Mons selbst als Erzieher genannt wird. Diese Duquesne'sche M. L. geht jetzt, wie Oberd. in Monatsschr. V, S. 267 et sequ. auseinandergesetzt hat, bei belgischen und französischen Pomologen allgemein als M. L. van Mons, M. L. nova oder nouvelle, M. L. Delcourt, Poire de Donkelaar, und die eigentliche nova, wie sie uns hier vorliegt, ist dort verloren gegangen. — Ich erhielt sie als M. L. nouvelle zuerst von Dr. Balling, an welchen sie von Rinz in Frankfurt oder aus Bollweiler kam, dann 2mal auch von Oberd., das eine Mal mit der Bezeichnung „von Burchardt“, das andere Mal „von van Mons selbst“ mit ganz übereinstimmender Vegetation und es dürfte hiernach über ihre Richtigkeit kein Zweifel sein, zumal da sie van Mons selbst noch gesendet hat.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 131, beschrieb sie bereits 1841 als Marie Louise nova, Poire de Donkelaar (nach den Annal. de la Soc. d'Hortic. de Paris, Dec. 1834) und bemerkt, daß Poiteau, zur Vermeidung von Namensverwechslung mit der schon vorhandenen M. L., deren Auffindung 1813 geschah, die Frucht nach dem Gärtner Donkelaar in Löwen neubenannt habe. Van Mons habe aber nach diesem schon eine andere Birne benannt und es müßten darum beide Namen nebeneinander festgehalten werden. — In Biv. Alb. I, Taf. 29 erscheint M. L. nouvelle (van Mons) der Frucht nach zwar nicht, aber nach den mitabgebildeten Blättern der Duquesne'schen sehr ähnlich. — Dagegen gleicht in den Annal. de Pom. V, S. 33 M. L. van Mons mit den Syn. M. L. nova (nouvelle) rc. der älteren sehr, allein die Vegetation ist ganz verschieden und stimmt auch nicht mit meiner M. L. nouvelle. — Auch Decaisne hat Bd. II, Lief. 15 als M. L. Delcourt mit den Syn. M. L. nouvelle, M. L. de Jersey, M. L. de Donkelaar, und Corchorus nur die alte Duquesne'sche und zwar sehr kenntlich sowohl nach Frucht, wie nach der ihr eigenen Blattform abgebildet, wonach also als M. L. Delcourt auch nur die letztere geht. — Nachträglich zu dieser in Bd. I, S. 141 dies. Handb. ist zu bemerken, daß die dort erwähnte Comte de Lamy auch Dingler heißt und daß die ihr noch weiter nach dem Cat. Lond. und Downing beigegebenen Syn. M. L. nova oder II. (the second) und Beurré Courté (oder Courtet) ihr nach den Annal. de Pom. II, S. 69 nicht gehören; auch daß (nach m. Auseinandersetzung in Monatsschr. VI, S. 284) unter dem Namen M. L., von Hamburg aus eine falsche schlechtere Frucht, wahrscheinlich die Zimmtfarbige Schmalzbirne verbreitet worden ist.

Gestalt: kreiselförmig, um den Kelch flach abgerundet, nach dem Stiele zu kurzkegelförmig zugespitzt, 2" breit und 2¼" hoch. Dittrich beschreibt ihre Form ziemlich ähnlich als bauchig, nach dem Stiele zu stumpfkegelförmig, 3" hoch, 2½" breit, welche Größe sie unter bessern Verhältnissen schon erlangen mag.

Kelch: großblättrig, offen, flach stehend.

Stiel: 1—1¼" lang, gelbbraun, nach der Birne zu fleischig, obenauf, fast ohne Absatz, oft schief neben einem Höcker.

Schale: hellgrün, später blaßgelb, mit sehr feinen grünen Punkten und mit etwas Rost um Kelch und Stiel. Die von Dittrich angegebene schwache Röthe a. d. S. S. und stärkere Berostung wird auf mehr freiem sonnigen Stande nicht fehlen.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, 1859 schmelzend, 1860 halbschmelzend oder rauschend, saftreich, sehr angenehm und pikant säuerlich süß, etwas müskirt.

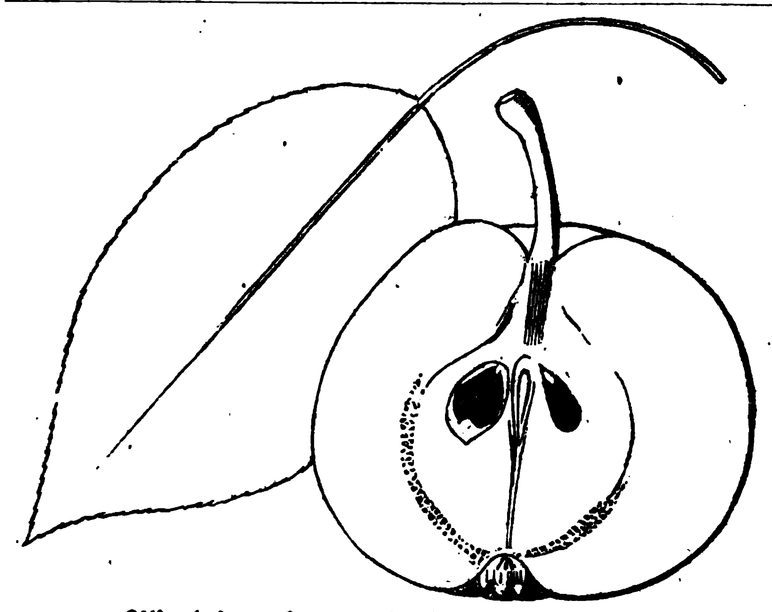
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen breiten, plattgedrückten kurzzugespitzten, schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift in Frankreich nach Dittrich zu Anf. des Sept., in Meiningen zu Ende des Monats und kann immer als Tafelfrucht, wenn auch nur II. Ranges, besonders dem Sortenliebhaber empfohlen werden.

Eigenschaften des Baumes: Meine jungen Bäume wachsen lebhaft und zwar mit stark aufrechtstehenden Zweigen, wodurch sich die Sorte schon hinlänglich von der Duquesne'schen M. L. unterscheidet, die immer hängende Zweige macht und nur durch Nachhülfe sich zur Pyramide ausbildet. Gerade das Gegentheil, daß nämlich die Nova dünne hängende Zweige mache, gibt aber Bivort als Unterschied von seiner stark nach aufwärts strebenden M. L. Duquesne an. — Blätter eirund, auch öfters oval, 1¾—2" breit, oft 3" lang, mit oft langer auslaufender Spitze, die durch eine wellige oder halbspiralförmige Biegung des Blattes meist zur Seite gedreht steht, unterhalb deutlich wollig, meist ist die Wolle auch oberhalb noch sichtbar und das glänzende Dunkelgrün dadurch verdüstert, ganzrandig oder nur hier und da nach der Spitze hin noch undeutlich gezahnt, reichgeadert. Stiel wollig, ziemlich stark und steif, verschiedenlang. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, graubraun, hie und da etwas wollig. — Sommerzweige wollig, grünlich graubraun, nach oben mehr gelbbraun, mit sehr feinen schmutzigweißen Punkten.

J.

No. 285. Hildesheimer Bergamotte. Diel I, 1. 1.; Luc. II, 1 b. (a); J. II, (III.) 1.



Hildesheimer Bergamotte. Diel (Cludius). ** †. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche, der Rothen Bergamotte sehr ähnliche, fast eben so delikate Frucht,* die sicher ein Sämling der Rothen Bergamotte ist, kam an Diel von dem als Pomologen und Erzieher mehrerer schätzbarer Früchte bekannten Superintendenten Cludius zu Hildesheim, der sie ohne Zweifel auch erzogen hat, zumal sie bei Hildesheim selbst mir noch nicht vorgekommen ist. Verdient recht häufigen Anbau und wird auch in Herrnhausen sehr geschätzt.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. S. 33: Hildesheimer Bergamotte; Dittrich I, S. 615 nach Diel.

Gestalt: bergamottförmig, oft ziemlich platt, immer breiter, als hoch, selbst bei Exemplaren, die ziemlich kugelförmig aussehen. Bauch sitzt in der Mitte, um den Kelch flachrund gewölbt, nach dem Stiele

* Wenn die Rothe Bergamotte, die man fast überall fälschlich Herbstbergamotte nennt, (welches eine ganz andere, bei uns nördlich kaum am Spalier taugliche Frucht ist) und die in Norddeutschland überall so verbreitet, als wegen ihres delikaten gewürzreichen Geschmacks geschätzt ist, südlicher weniger bekannt und geschätzt ist, so rührt dies vielleicht daher, daß sie in zu trocknem Boden etwas klein bleibt und grindiges Holz erhält. Gute Früchte derselben auf Hochstamm müssen völlig die Größe der obigen Figur haben.

bald eben so gewölbt, bald etwas abnehmender. Gute Früchte vom Hochstamme nach Diel 2³/₄" breit und 2¹/₄" hoch; ich hatte sie bisher nicht über 2¹/₂" breit und stark 2" hoch.

Kelch: zugespitzt, steif, doch nicht hornartig, bald offen, bald ziemlich geschlossen, sitzt in bald etwas tieferer, bald flacher Senkung, in der man etwas Beulenartiges bemerkt, was sich über die Frucht selbst nur sehr flach hinzieht.

Stiel: stark, ³/₄—1" lang, sitzt zuweilen wie eingesteckt, meistens in schöner Grube.

Schale: etwas fein rauh, vom Baume hellgrün, in voller Reife gelb, bei gehörig zeitigem Brechen der Frucht bleibt sie jedoch etwas grüngelb. Zimmtfarbiger Rost bald wenig, (wie ich es hier meistens fand) und nur stellenweise wie zersprengt, so daß man die zahlreichen starken Rostpunkte sehr wohl sehen kann, bald auch häufiger, so daß er den größeren Theil der Oberfläche manchmal einnimmt.

Fleisch: schwach gelblich, nach Diel etwas körnig, bei mir nur wenig körnig, fein, schmelzend, von sehr angenehmem durch eine süße Säure hinreichend gewürzten Zuckergeschmacke, dem jedoch das eigenthümliche süße Gewürz der Rothen Bergamotte fehlt, was diese noch delikater macht.

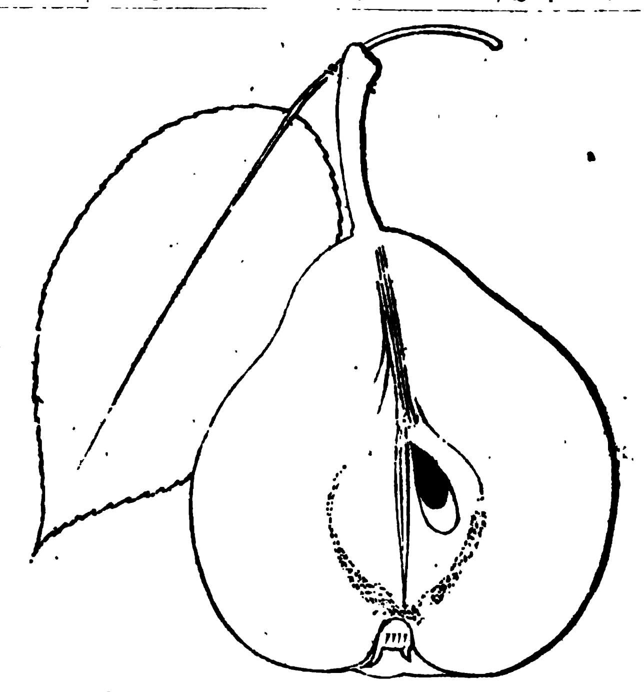
Kernhaus: hat kleine hohle Achse; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten meistens zwei vollkommene, eiförmig spitze schwarzbraune Kerne. Kelchhöhle flach und gerundet.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach und nach, in gewöhnlichen Jahren gegen Ende Sept., muß in warmen Jahren oft schon 16. Sept. gebrochen werden, indem sie sonst eben so wie die Rothe Bergamotte nicht gehörig schmelzend und früher teig als schmelzend wird, und kann ich Diel nicht ganz beistimmen, der die Frucht gebrochen wissen will, wenn sie am Baume gelblich werde. Hält sich ziemlich lange, daß man den Genuß 3 Wochen haben kann und taugt auch für die Küche.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, belaubt sich schön, setzt viel kurzes Fruchtholz an und ist bald und sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, schlank, nach oben wenig abnehmend, nur an der Spitze etwas wollig, lederfarbig, stark besonnt etwas röthlich ledergelb, zahlreich punktirt. Blatt klein, unbehaart, glänzend, langeiförmig mit schöner, auslaufender Spitze, ziemlich flach ausgebreitet, fein und nur unbedeutend gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen langeiförmig, oder, die Spitze abgerechnet, fast oval, am Stiele etwas mehr abgerundet als auf dem Holzschnitte oben. Augen klein, herzförmig, liegen nach Diel an, ich fand sie an kräftigen Trieben abstehend. Augenträger flach.

Oberdieck.

No. 286. Die Egmont. Diel I, 2. 1.; Luc. II, 1 b.; Jahn III, 1 (2).



Die Egmont. Diel (v. Bitzthumb). **. Sept.

Heimath und Vorkommen: Kam an Diel von Herrn van Mons, mit der Nachricht, daß sie von Herrn von Bitzthumb in Brüssel erzogen sei. In van Mons Cataloge ist sie nicht aufgeführt und scheint sich in Belgien wieder verloren zu haben. Ist schätzbare Tafelbirne, noch höchst wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. II, p. 151 unter obigem Namen. v. Aehrenthal gibt Taf. 61 ziemlich gute Abbildung.

Gestalt: etwas veränderlich, meist dickbauchig kreiselförmig, zuweilen nach dem Stiele etwas mehr verlängert, oder auch nach dem Stiele selbst ziemlich flachrund endigend. Bauch bei der Hauptform etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich breit abrundet. Gute Früchte auf Hochstamm 2—2¼" breit und hoch. Ich hatte in Nienburg manchmal etwas kleinere Früchte; aber schon in Jeven, woher ich die oben dargestellte Frucht bekam, hatte sie die von Diel angegebene Größe, jedoch nicht ganz das Gewürz und das feine Fleisch wie hier.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in etwas enger Senkung, die meistens eben ist, oder etliche flache Beulen zeigt, die man auch flach an der Frucht verfolgen kann.

Stiel: stark, holzig, $^3/_4$—1" lang, sitzt wie eingesteckt, oder geht mit etwas Fleisch umringelt fast aus der Frucht heraus.

Schale: glatt, nur ganz fein rauh, wird in voller Zeitigung nach Diel hellcitronengelb, blieb aber, zur rechten Zeit gebrochen, bei mir mehr grün. Röthe fehlt; Anflüge von bräunlichem Rost finden sich und nehmen bei manchen Früchten größere Stellen ein. Punkte zahlreich, fein grünumringelt, auf der Sonnenseite zuweilen mattroth umringelt, was einen leichten Anflug von Röthe darstellen kann.

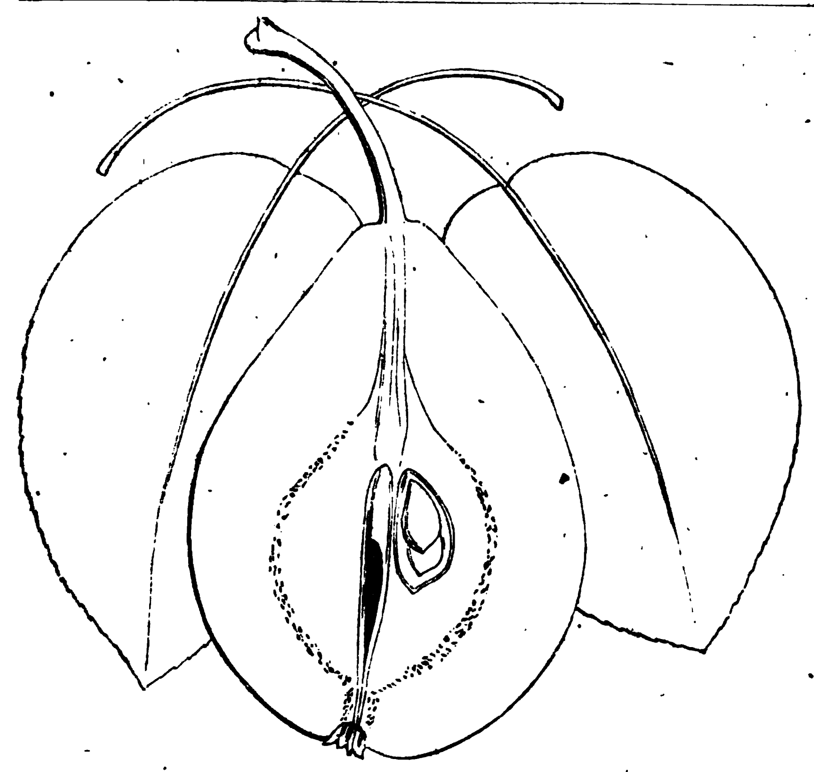
Fleisch: weiß, etwas körnig, saftreich, schmelzend, von angenehmem fein zimmtartigen, durch etwas Säure hinreichend gehobenen Zuckergeschmacke, ziemlich ähnlich dem Geschmacke der Comperette.

Kernhaus: klein, Kammern eng, enthalten kleine, spitze, vollkommene Kerne. Kelchhöhle kurz, gerundet.

Reife und Nutzung: Tafelfrucht, zeitigt Ende Sept. oder Anf. Oct. Pflückezeit in warmen Jahren schon 16. bis 18. Sept., meist gegen Michaelis.

Der **Baum** wächst langsam, bleibt klein und schickt sich dadurch recht zu Pyramiden auf Wildling. Er trägt früh und reichlich. — Sommertriebe schlank, olivenfarbig, oft etwas mehr gelblichgrün, nur stellenweise etwas zahlreicher, nicht in die Augen fallend punktirt. — Blatt ziemlich klein, nach Diel eiförmig, ich finde es mehr elliptisch, nur gerändelt oder ganz fein und flach gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen mehr oval als elliptisch, glatt, bogenförmig und seicht gezahnt. Augen stark, dick, kegelförmig, spitz, abstehend, weißgeschuppt. **Oberdieck.**

No. 287. Die Dunmore. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 b.; Jahn II, 2.



Die Dunmore. Lond. Cat. u. Downing (Knight). **. Sept. Oct. 14 T. b. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Tafelfrucht wurde erzogen von dem Esq. Knight in England, kam von der Londoner Societät nach Amerika und durch Hrn. Pfarrer Urbanek auch an mich, ist aber bei uns noch sehr wenig bekannt. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. p. 136, Nr. 213 Dunmore; Downing p. 380 Dunmore. Mein Reis erhielt ich mit dem Namen Lord Dunmore, unter welchem Namen ich sie bisher öfter versandte, doch kommt die Frucht auch in J. Booths Catalog vor als Dunmore pear, und weiß ich nicht, ob sie nach irgend einer Person oder nach einem Orte benannt ist, weshalb der Name wie oben angenommen ist.

Gestalt: Die Gestalt geben der Lond. Cat. und Downing als umgekehrt eiförmig an, doch erreichte die Frucht bei mir hochstämmig die Größe nicht, in welcher Downing sie darstellt, und wie allerdings etwas weniger vollkommene Früchte sich zum umgekehrt Eiförmigen stark neigten,

so waren die meisten doch mehr schön birnförmig und ist auch Downings Figur schon ziemlich lang gezogen. Unter den vollkommenen Früchten ist die, die Downings Figur am meisten nahe kommt, oben dargestellt. Größe 2″ breit, 3″ hoch, kürzer gebaute 2¼″ breit und 2½″ hoch. Der starke Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich theils eiförmig rundet und nur wenig abstumpft, so daß sie nicht aufstehen kann, theils etwas mehr abstumpft. Nach dem Stiele macht sie mit wenig merklichen Einbiegungen oder ohne Einbiegung meistens eine kürzere oder etwas längere nicht merklich abgestumpfte Kegelspitze, oder es ist auf einer Seite eine stärkere Einbiegung, auf der andern erhabene Linie, wodurch die Spitze sich etwas überbiegt. Der Bauch ist meistens schön gerundet und die Form gefällig; an manchen Früchten drängt indeß auch eine Beule der Kelchwölbung am Bauche sich stark vor und macht die Hälfte ungleich.

Kelch: offen, flach vertieft, mit einigen Beulen umgeben, meistens kurz gespitzt und hornartig, manche vollständigere etwas längere Segmente sind mehr lederartig und liegen sternförmig auf.

Stiel: meist 1¼″ lang, zuweilen 1½″, holzig, nur wenig zur Seite gebogen, geht aus der Spitze fast heraus.

Schale: ziemlich fein, glänzend, durch den Rost etwas fein rauh, Grundfarbe hellgrasgrün; Röthe fehlt meistens oder erscheint nur als braune ziemlich matte Streifen, die selten sich weit verbreiten.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiß, fein, schmelzend, um das Kernhaus kaum etwas körnig, von delikatem weinartigen etwas schwach müskirten Zuckergeschmacke, etwas ähnlich dem Geschmacke der St. Germain.

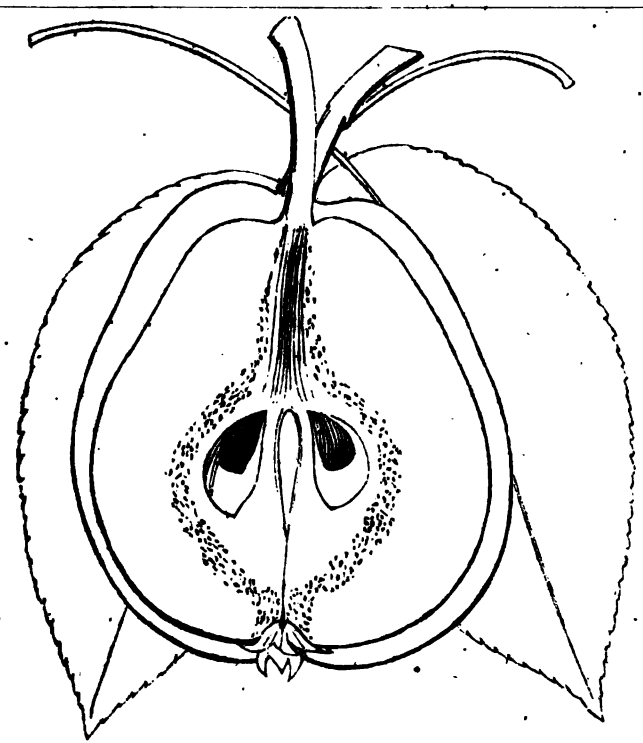
Das Kernhaus ist geschlossen, mit nur kleiner, oft nur halb ausgebildeter hohler Achse. Die Kammern sind groß und geräumig und enthalten große, braune, vollkommene, langeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Reife und Nutzung: Ist hauptsächlich Tafelfrucht, reift in hiesiger Gegend in warmen Jahren gegen Ende Sept., in kühleren erst Ende Sept. und Anf. Oct. Ist auf den Brechepunkt nicht sehr eigen.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist nach meinen bisherigen Erfahrungen auch hier früh und recht fruchtbar. Sommertriebe mittelstark, schlank, setzen in ziemlich spitzen Winkeln an, sind olivenfarbig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt mittelgroß, ziemlich eiförmig, häufig fast elliptisch, etwas rinnenförmig, glänzend, nur ganz fein gezahnt, fast nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, nur gerändelt. Augen dickbauchig, konisch, abstehend.

Oberdieck.

No. 288. Leberbogens Butterbirne. Diel I, 2. 1 (2); Luc. I, (III) 1 a; J. II, 1 (2).



Leberbogens Butterbirne. Lucas (Leberbogen). *, ziemlich ** †. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterbaum befand sich schon vor etwa ungefähr 50 Jahren im Garten des Herrn Gutsbesitzers Leberbogen in Bennekenbeck bei Magdeburg. Herr L. wünschte den Namen zu erfahren und sandte Früchte an Dochnahl, Lucas, Oberdieck und an mich. Allen war die Birne unbekannt, aber sie erklärten sie für sehr gut und schätzbar, und sie hat sich auch in ihrer Heimath bereits sehr beliebt gemacht.

Literatur und Synonyme: Dochnahl beschrieb sie in seiner Pomona als Leberbogens Dechantsbirne, hat sie aber in seinem Führer nicht erwähnt. Wegen des unbestimmten Begriffes einer Dechantsbirne verwarf Lucas diese Bezeichnung und sie ist seit jener Zeit unter dem von Lucas gewählten Namen Leberbogens Butterbirne in der Magdeburger Gegend verbreitet und bekannter geworden, weshalb ich diesen zur Ueberschrift wählte.

Gestalt: etwas veränderlich, doch immer eirund. Um den Kelch wölbt sie sich flach und zwar so, daß sie meist noch gut aufsteht. Nach

dem Stiele zu sind größer gewachsene Früchte länger oder kürzer stark abgestumpft spitz, und erscheinen zuweilen fast mittelbauchig. Kleinere dagegen verschmälern sich nach dem Stiele zu und werden so etwas kegelförmig, wie oben die kleinere eingezeichnete Frucht nachweist. Die Birne mißt 2—2¼″ in der Breite und 2¼—2½″ in der Höhe.

Kelch: gelbbraun, hart- und spitzblättrig, aufrecht oder niederliegend, offen, in regelmäßiger, seichter und weiter Einsenkung.

Stiel: grünbraun, bis 1¼″ lang, ziemlich stark, oft knospig, in seichter Höhle, meist neben einem Höcker, der ihn schief drückt.

Schale: grünlich hellcitronengelb, mit feinen grünen, in der Reife undeutlich werdenden Punkten, an der Sonnenseite hie und da etwas streifiger orangefarbiger Röthe und sehr wenig Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: weiß, etwas körnig, doch sehr saftreich, ziemlich butterhaft, nur etwas rauschend, weil man die Körnchen im Fleische spürt, zuletzt ganz auflöslich, von angenehmem, etwas säuerlich süßen, ziemlich würzigen Geschmack.

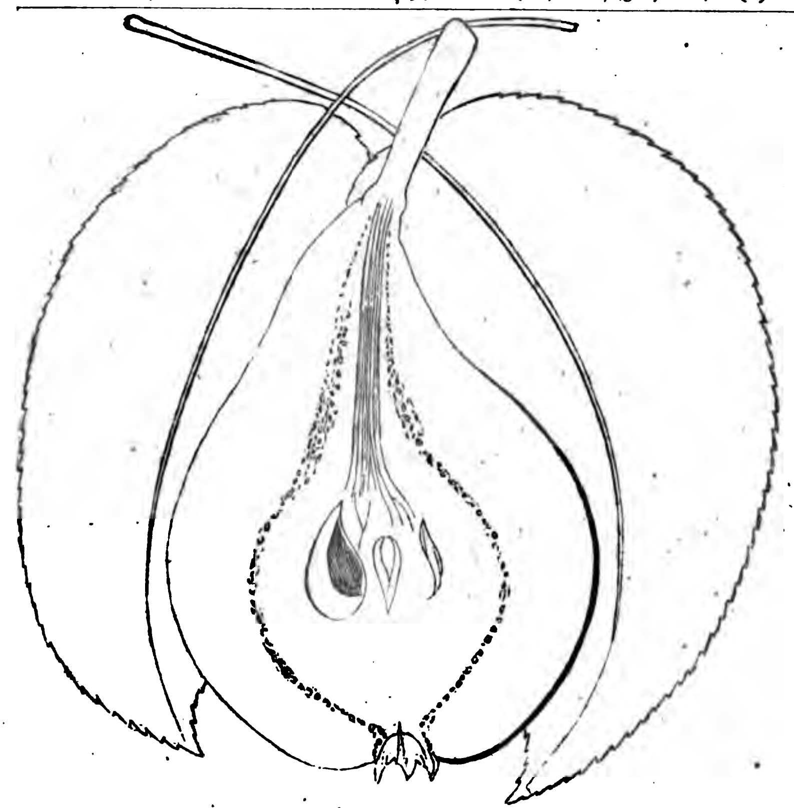
Kernhaus: ebenfalls mit etwas Körnchen umgeben, voll- oder etwas hohlachsig, Kammern muschelförmig mit vollkommenen länglichen etwas hellbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reift gegen Ende Sept. und dauert bis Mitte October, ist auf die Pflückezeit nicht eigen, so daß man von Anfang Sept. bis Anf. October pflücken kann und selbst im October auf den Bäumen völlig gelbgewordene Früchte sind noch saftreich und wohlschmeckend. Wenn aber auch die Birne keine Tafelfrucht allerersten Ranges ist, so ist sie doch immer eine der besten vom zweiten Rang und wird Jedermann gefallen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst rasch und ist gesund, gibt schöne Hochstämme mit hochgehender Krone und liefert alljährlich eine Menge der schönsten Früchte. — Die Blätter sind mittelgroß, lang und schmal, stark länglich eirund mit auslaufender Spitze, die schmalsten lanzettförmig, 1¼—1½″ breit, 2¾—3¼″ lang, glatt, regelmäßig, etwas bogenförmig seicht und stumpf gesägt; am Sommerzweige sind sie länger und breiter, mehr länglich oval und ebenso, aber gröber und schärfer gesägt, schifförmig und sichelförmig, ziemlich lang gestielt. — Blüthenknospen zur Zeit klein, kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit weißlichem Anfluge. — Sommerzweige dick und stark, etwas stufig, lederfarbig, vielfach fein schmutzigweiß punktirt.

J.

No. 289. Pius IX. Diel II, 3. 1 (2); Luc. I, (III) 2 b.; Jahn II, 1 (2).



Pius IX. Bivort. Vorerst *, wahrscheinlich **. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie ist ein Sämling Bivorts aus dem Jahre 1834. Der Baum lieferte die ersten Früchte 1847 und bezeigte sich sogleich als sehr fruchtbar. Als eine schätzbare Frucht benannte sie derselbe nach dem Papst Pius IX. — Mein aus Papeleus Zweigen erzogener Baum gab die erste Frucht 1860 und wenn ich mit diesen Erstlingen nicht recht zufrieden war, sie wenigstens nicht dem Lobe Bivorts entsprechend fand, so hat dies wohl an dem kühlen Sommer gelegen und in künftigen Jahren wird die Birne schon besser sein, und ihrem sonst schönen Aeußern entsprechen.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Alb. II, S. 105 als Poire Pie IX. — Liron d'Airol. Liste synon. S. 89 und Tougard S. 39 schildern sie nur kurz mit Citat von Biv. — Ebenso die belgischen und französischen Verzeichnisse ohne eigene Erfahrung. Dochnahl S. 118 hat sie als Pabst Pius IX. aufgezählt.

Gestalt: Bivort schildert sie als groß, pyramidal, nach dem Kelche zu am breitesten, von da an nach und nach gleichmäßig sich verjüngend bis zum Stiele hin. Er hat sie auch dieser Beschreibung entsprechend hochbauchig kegelförmig, oben eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, ohne Einbiegung nach dem Stiele zu, gezeichnet und zwar 3¼" breit und fast 4" hoch. An meinem recht kräftigen jungen Pyramidbaume wuchs sie aber nur so groß, wie von mir gezeichnet und hatte die obige eirunde, nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmige Gestalt.

Kelch: hart- und spitzblättrig, gelbbraun, offen, in sehr flacher, regelmäßiger Einsenkung ohne Umgebung von Beulen. Auch ist die Abrundung der Birne gleichförmig und schön.

Stiel: mäßig lang, ziemlich stark und steif, gelbbraun, steht oben auf der Spitze mit Fleischanhang, oder geht ohne Absatz in die Frucht über.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, mit noch etwas grünen Stellen, an der Sonnenseite mit leichter erdartiger Röthe, und mit feinen bräunlichen und grünen Punkten und etwas Rost um Kelch und Stiel. Nach Beschreibung und Abbildung derselben bei Biv., scheint im wärmeren belgischen Clima die Röthe und Berostung stärker zu werden.

Fleisch: nach Biv. fein, schmelzend, butterhaft, saftig, gezuckert und stark aber nicht muskirt gewürzt. An meinen Früchten war es gelblichweiß, halbfein, rauschend, etwas weinig-gewürzt süß, ohne besondere Vorzüge.

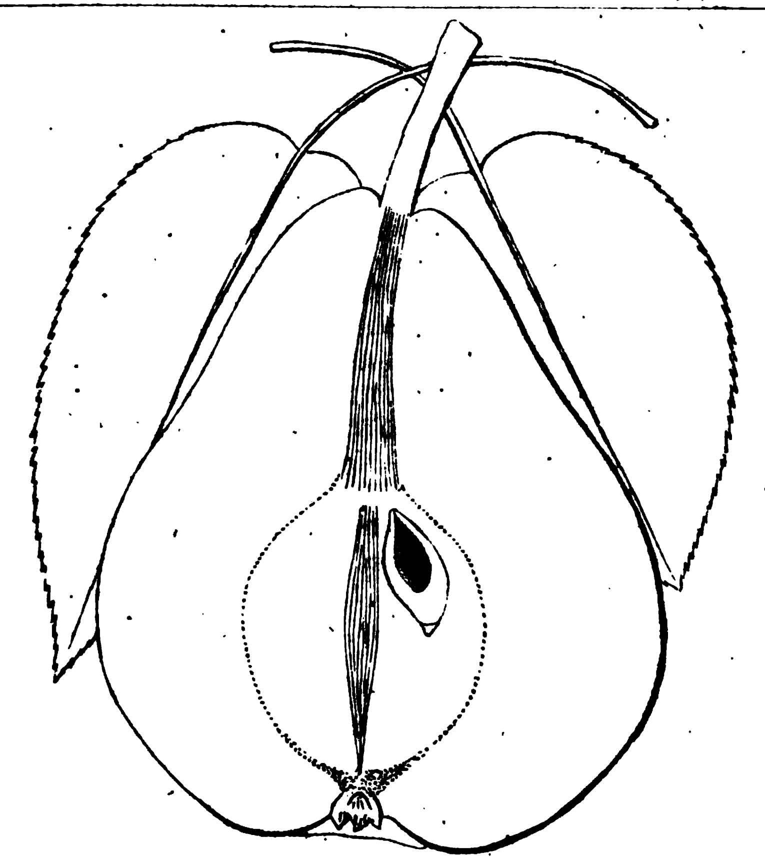
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern nicht zu groß. Kerne vollkommen, dunkelbraun, ziemlich spitz, oben mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Reifzeit steht nach Bivort noch nicht fest, einmal reifte sie Ende October, das folgende Mal Mitte Sept. In Meiningen war sie Ende Oct. reif. Nach diesem ersten Ertrage ist sie freilich nur II. Ranges, doch muß sie immer noch weiter und zwar in besseren Sommern beobachtet werden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig und schön pyramidal, setzte auch bald Fruchtholz an und verspricht sehr fruchtbar zu werden, wie ihn Bivort schildert. Von den von ihm am Mutterbaume bemerkten Dornen habe ich an dem meinigen nichts wahrgenommen. — Die Blätter sind groß, am Tragholze und am Grunde der starken Sommerzweige sind die schönsten und größten länglich eirund und länglich oval mit auslaufender Spitze, 1¾—2¼" breit, bis 3½" lang, einzelne sind auch elliptisch und lanzettförmig und diese Form haben meist auch die Blätter des Sommerzweigs in seiner Mitte, nach seinem Ende hin sind sie breitelliptisch; sie sind glatt, regelmäßig fein-, etwas seicht gesägt, am Sommerzweige sind sie schärfer gesägt, schifförmig und stark sichelförmig, am Rande etwas wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, reichgeadert. Stiel dünn, steif, geradeaussehend, die Blätter daran etwas überhängend. — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun. Sommerzweige olivengrün, an der Sonnenseite gelbröthlich mit ziemlich vielen, nicht großen, braungelblichen Punkten.

J.

No. 290. Konnings Butterbirne. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn, II, 2.



Konnings Butterbirne. v. Flotow **. Anf. Oct. mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ich habe diese Birne in Reisern im Jahr 1855 aus der Travemünder Baumschule von Herrn Behrens, welcher sie von van Mons erhalten, bekommen. Sie hat seitdem mehrmals getragen und verdient Empfehlung.

Literatur und Synonyme: Beschrieben finde ich diese Frucht noch nirgends, wohl aber wird im Flottbecker Catalog 1855 S. 9 unter den neueren belgischen Birnen einer Beurré de Konning (von v. Mons) gedacht, und auch die Verzeichnisse von Papeleu und von Leroy enthalten eine Beurré de Koning (van Mons), in beiden als eine große schmelzende Frucht I. Ranges, im Nov. reifend, bezeichnet, welche vielleicht dieselbe sein dürfte.

Gestalt: sehr regelmäßig, schön birnförmig, 3¹/₈" breit und 1³/₄" hoch.

Kelch: grünlich und schwärzlich braun, bald zahnartig vorstehend, bald mit längeren Einschnitten und zurückgeschlagen (je nachdem sich die Spitzen der Kelchblätter erhalten haben oder vertrocknet sind), offen, in einer kleinen, ebenen Vertiefung stehend.

Stiel: grünlich und hellbraun, mit helleren Punkten, bei recht ausgebildeten Früchten in einer kleinen, ebenen Vertiefung stehend, zuweilen aber auch an der Frucht mit fleischigen Wülsten versehen.

Schale: ziemlich fein, glatt, von grünlich blaßgelber Farbe ohne alle Röthe, die aber bei recht besonnten Früchten in der Reife schön hellgelb wird, mit vielen sehr deutlichen hellbraunen Punkten und gewöhnlich am Stiel und am Kelch mit einem hellbraunen Rostfleck versehen.

Kernhaus: nur fein angedeutet. — Achsenhöhle ziemlich groß; Fächer sehr geräumig, mit schönen, vollen, braunen Kernen versehen.

Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, zwar nicht butterhaft, doch im Munde sich ganz auflösend, sehr saftig und von sehr angenehmem gewürzten Geschmack.

Reife und Nutzung: Die Reife der Frucht am Hochstamm fällt gegen das Ende des September oder Anfangs October, dauert einige Wochen und es ist die Birne als T. I. zu bezeichnen. Natürlich ist sie auch als Wirthschaftsobst zu brauchen, wenn sie noch nicht ganz reif geworden ist.

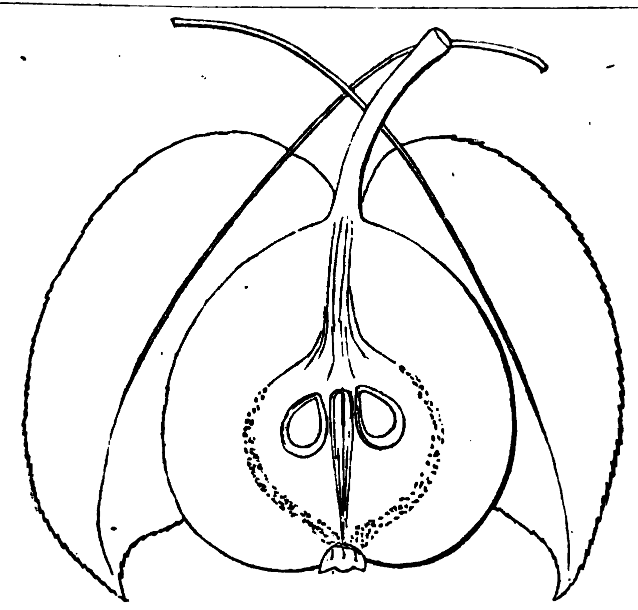
Baum: geht schön in die Luft, scheint zwar stark zu wachsen, wird aber demungeachtet bald und sehr fruchtbar.

v. Flotow.

Wie ich die Birne des Namens von Papeleu in einem jungen Pyramidbaum besitze, der freilich aber noch keine Früchte brachte, sind die Blätter wie ich sie oben neben die Birne gezeichnet habe, eirund bald mit längerer, bald kürzerer meist auslaufender Spitze, am Stiele oft herzförmig, glatt, regelmäßig, meist ziemlich fein gesägt. Blüthenknospen scheinen mittelgroß, stumpfspitzkegelförmig, glatt, dunkelbraun zu sein. Die Sommerzweige sind grünlich gelbbraun, nach oben hin geröthet, mit ziemlich vielen gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 291. **Klinkhardts Bergamotte.** Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1 a (b); Jahn II, 2.



Klinkhardts Bergamotte. Diel (van Mons). Fast ** und †. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Frucht von Herrn van Mons, von dem sie erzogen ist. Sie scheint sich anderweit kaum erhalten zu haben, da man sie in neueren belgischen und französischen Catalogen nicht findet, wie auch der Londoner Catalog sie nicht hat. Bei der reichen Fruchtbarkeit der Sorte und dem Lobe, welches Diel ihr ertheilt, bin ich noch nicht entschieden, ob sie neben der Rothen Bergamotte Diels, der sie ziemlich ähnlich ist, als entbehrlich betrachtet werden darf, und muß dies namentlich in südlicherer Gegend noch weiter erforscht werden. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel, Catal. 2te Forts. S. 93. Dittrich I, S. 634 nur nach Diel. Sonst finde ich sie nirgends. In van Mons Cataloge wird sie Ser. II, Nr. 84 unter dem Namen Klinkhardt vorkommen, ohne Beisatz von Bergamotte.

Gestalt: Größe nach Diel 2″ breit und hoch, bei mir erreichte sie diese Größe bisher nicht vollkommen, und war mehrmals nur 1¾″ in der Mehrzahl der Exemplare groß. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, nur etwas nach dem Kelche hin, um den sie sich rasch zuwölbt und stark abstumpft, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele endigt sie

mit sanft erhabenen Linien, oder mit schwachen Einbiegungen in eine kurze dicke, nur wenig abgestumpfte, häufig mehr zugerundete Spitze.

Kelch: erscheint meist hartschalig, hat in seiner Vollkommenheit jedoch schmale aufliegende Ausschnitte, die meist fehlen, ist weit offen und sitzt in flacher weiter Senkung, deren Rand nur flache Beulen zeigt, die flach und breit über die Frucht sich hinziehen und einzeln sich etwas vordrängen, oder eine Seite der Frucht höher machen als die andere.

Stiel: dick, holzig, 1—1¼" lang, nur wenig oder gar nicht zur Seite gebogen, wenig gekrümmt, sitzt in enger Höhle oder wie eingesteckt.

Schale: vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb oder ziemlich gelb; doch ist meist nicht viel davon zu sehen, da ein oft etwas rauher Rost die Frucht theils als Ueberzug, theils zersprengt überzieht, der zuweilen netzartig sich darstellt. So war er jedoch bei mir nur an einem Probezweige, der den größten Theil des Tages keine Sonne hatte, an einem sonniger gestellten, wo auch die Frucht schon mehr Güte hatte, war der Rost zersprengt und weniger häufig. Röthe sah ich nur 1850 als leichten, unbedeutenden Anflug, in 7 andern Jahren fehlte sie. Punkte und Geruch nicht bemerkbar.

Das Fleisch ist gelblich weiß, nach Diel überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, von wahrem Bergamottgeschmack. Ich fand es ums Kernhaus fein körnig, fast schmelzend, mehrmals halbschmelzend von süßem, fein weinigen, etwas müskirten Geschmacke.

Das Kernhaus hat nur eine feine oder keine hohle Achse, ist klein; die engen Kammern enhalten dicke, nicht lange, an der Spitze etwas gebogene, eiförmige Kerne.

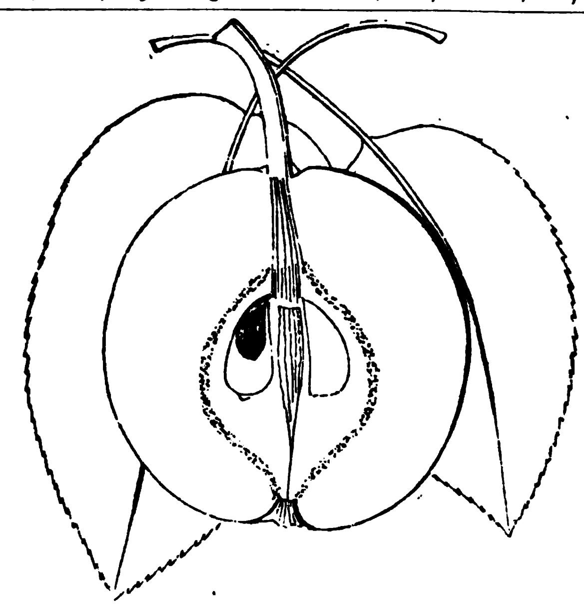
Reife und Nutzung: zeitigt in guten Jahren Anf. Oct. und muß 8 Tage vor der Baumreife ab. Ist hauptsächlich nur Tafelfrucht.

Der Baum wächst gut und zeigten die Probezweige sich recht fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, ledergelb, etwas in Olive spielend, nach oben etwas wollig, nur wenig punktirt. Blatt bricht wollig aus, bleibt düster, ist eiförmig, fast flach ausgebreitet und mehr gerändelt als gezahnt. Blatt der Fruchtaugen einzeln eiförmig, meist lang und spitz eiförmig, zuweilen eilanzettlich, oft etwas wellenförmig, nur gerändelt. Augen kurz, ziemlich konisch, etwas abstehend.

Anm. Von der Rothen Bergamotte Diels, von der sie wohl ein Sämling sein möchte, unterscheidet sie sich, soweit dies mit Worten bezeichnet werden kann, theils durch den Mangel der Röthe (wiewohl in etwas feuchtem Boden, wo die Rothe Bergamotte ihre rechte Größe und Güte erlangt, diese gewöhnlich auch höchst wenig oder keine Röthe zeigt) und in meiner Gegend durch etwas weniger Güte und mehr Rost, etwa auch noch durch das langeiförmige Blatt.

Oberdieck.

No. 292. Späte Schweizer-Bergamotte. Diel II, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Jahn II, 2.



Späte Schweizer-Bergamotte. Diel (Duhamel). *. Mitte Oct. 3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht scheint wenig verbreitet und noch sehr wenig bekannt, ob sie gleich bereits von Duhamel, Orig.-Ausg. Bd. II, p. 163, T. XX. als Bergamotte suisse, welche im October reift, beschrieben und abgebildet worden ist. Ich habe sie aus dem Garten des Herrn Handelsgärtner Maibier in Dresden erhalten. Sie ist weder mit der frühen Schweizer-Bergamotte, noch mit der Schweizerhose zu verwechseln, sondern wie sich Diel, H. I, S. 45 mit Recht ausdrückt, „als die späte Schwester der Herbstbergamotte" anzusehen. Vgl. Monatsschrift f. Pomologie, 1857, S. 361 und folg.

Literatur und Synonyme: Außer Diel a. a. O. findet man sie auch in Christ's pomolog. Wörterb. S. 157 und hiernach in Dittrich I, Nr. 212. — Die von Mayer, Pom. Francon. auf Taf. XXXIII. gegebene Abbildung stimmt sehr wenig mit der vorstehenden überein. Unter den neueren franz. Pomologen findet sie sich unter dem Namen Berg. suisse turbiné in Noisette manuel 1829, p. 425, bei Couverchel 1839, p. 478, im Bon jardinier 1856, p. 349. — Noisette, im jardin fruitier 1821, S. 108 hält sie nur für eine Varietät der Herbstbergamotte und dürfte dies wohl weitere Prüfung verdienen. Sie ist nur in jeder Beziehung weit zarter und feiner als diese. Bei den Engländern finde ich sie schon in Langley pomona 1729 abgebildet und zwar der unsrigen ähnlich, aber weit größer, und niedriger als breit, als Swiss Berg. T. 63, Fig. 8. Im Catalog der Londoner Gartenbau-Gesellsch. 3, Nr. 48 (rundl.), auch in Lindley und London als Swiss Berg., dann auch in Downing S. 367.

Gestalt: Die Frucht ist bald etwas plattrund, wie die oben gegebene Abbildung zeigt, 2⅛" breit und 2" hoch, bald fast völlig kugelförmig; doch habe ich auch welche gefunden, die nach dem Stiel etwas zuliefen und mit einem kurzen Spitzchen in den Stiel übergingen. Das Verhältniß der Höhe zur Breite betrug 2⅜ und 2⅝. Aber weder niedrigere, noch kreiselförmig nach dem Stiele zulaufende sind mir vorgekommen.

Kelch: grünlich und etwas bräunlich, wenig weißwollig, kurzblättrig, aufliegend, offen und in einer seichten Vertiefung ohne alle Falten stehend.

Stiel: gelblich oder grünlich und etwas rothbraun gefärbt, mit braunen Punkten und knospig; steht in einer sehr kleinen, flachen Vertiefung.

Schale: sehr fein, glatt, geschmeidig, mit vielen feinen, deutlichen braunen Punkten versehen. Die Grundfarbe ist gelbl. grün, aber vom Stiel bis zum Kelch mit sehr regelmäßigen, abwechselnd blaßgelben Streifen versehen, welche an der Sonnenseite einen röthlichen Anflug erhalten, der dadurch noch verstärkt wird, daß die hellbraunen Punkte der Schale auch etwas röthlich umflossen sind. Vom Kelche gehen die Streifen sehr regelmäßig abwechselnd und stark von dem Grün abgesetzt aus, nur auf der Schattenseite befindet sich meistens ein breiterer grüner Streifen, wo das Gelb nur schwach durchscheint.

Kernhaus: nur sehr zart angedeutet; die Axenhöhle bedeutend groß, Fächer groß und sehr geräumig, gewöhnlich zwei schöne Kerne enthaltend.

Fleisch: sehr weiß, ins Gelbliche spielend, fein, weich und sich beim Kauen leicht auflösend, doch kann man es nicht butterhaft nennen, auch ist es nicht besonders saftig, doch der Geschmack angenehm süß und etwas gewürzt.

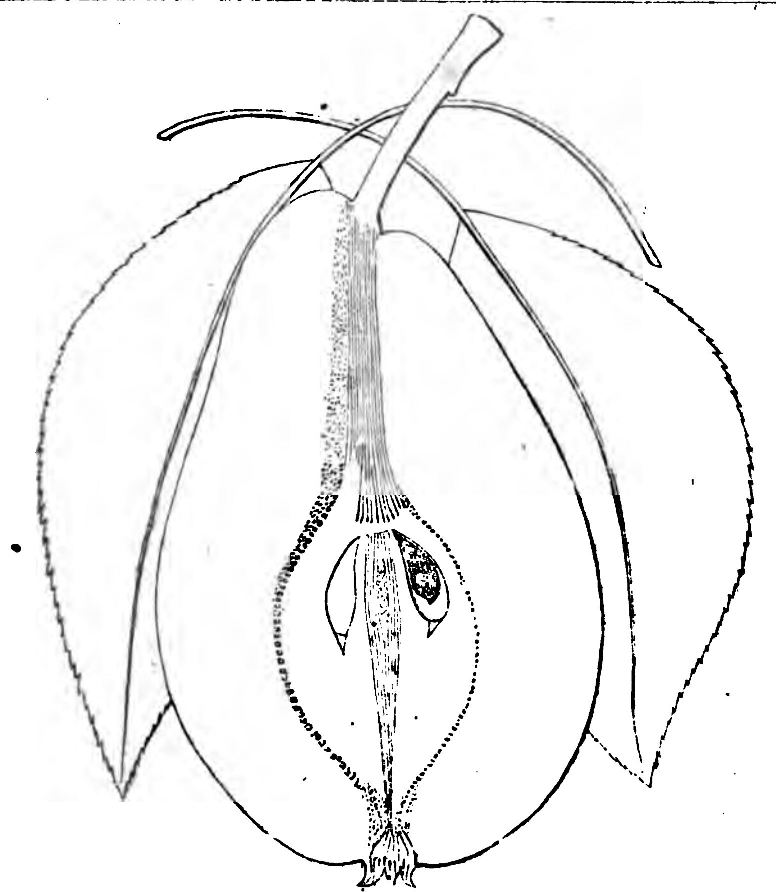
Reife und Nutzung: dieselbe tritt übereinstimmend mit den Angaben der angeführten Pomologen und besonders auch Lindley's in der zweiten Hälfte des Monats October ein. Die Frucht hält sich aber etwa 3 Wochen, wenn sie recht gut aufbewahrt wird.

Der Baum scheint klein zu bleiben, aber sehr tragbar zu werden. Nach Diel zeichnet er sich durch pyramidenförmigen Wuchs aus. An den olivengrünen Sommertrieben sind öfters einige blaßgelbliche oder röthliche Streifen zu bemerken, je nachdem sie mehr oder weniger von der Sonne getroffen werden. v. Flotow.

Herr Maibier in Dresden war so gütig, mir zur Beobachtung der Vegetation Zweige zu senden, da mir die Sorte, die ich früher von Oberdieck hatte, in einem kalten Winter wieder zu Grunde gegangen ist. Wie die oben mit ihr verglichene Herbstbergamotte ist sie überhaupt zärtlich und gegen Kälte empfindlich. Die Blätter, soweit ich sie im ersten Sommer beurtheilen kann, sind eirund, wie sie auch Duhamel zeichnete, im noch jugendlichen Zustande nach dem Stiele zu keilförmig, wie dies auch Diel bemerkt. Ich habe beide Formen oben neben die Frucht gezeichnet. Sie sind glatt, besonders im nicht ausgewachsenen Zustande ziemlich scharf gesägt.

Jahn.

No. 293. Dix. Diel I, (II.) 3. 2.; Luc. III, 1 (2) a.; Jahn V, 2.



Dix. Bivort (Downing). ** oder *, October, auch später.

Heimath und Vorkommen: Sie stammt aus Amerika aus dem Garten einer Madame Dix in Boston und kam 1830 nach Frankreich. Ich habe sie vor mehreren Jahren aus der Baumschule des Hrn. Heinr. Behrens in Travemünde in Pfropfreisern erhalten. Sie hat bei mir mehrmals getragen und ist als eine sehr gute schöne Herbstfrucht zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb dieselbe im Album III, S. 133 als Poire Lewis mit dem Synonym Poire Louis und bildete sie ziemlich von gleicher Form mit obiger Zeichnung, nur größer ab. Er gibt an, daß sie unter diesem Namen am Bekanntesten sei, doch in Belgien und Frankreich auch

oft Poire Leurs genannt werde. — Prevost hat sie zuerst als Leurs (im Rouen. Büllet. S. 101) beschrieben. — Nach Liron d'Airol. Descr. I, S. 40 ist dieser letztere Namen durch Corruption entstanden. Derselbe weist Description II, S. 48 unter Dix auf Lewis Pear in Tom. I, hin mit der Bemerkung, daß Dix der richtige Name dieser Birne sei. — Im IV. Bande der belgischen Annalen S. 48 beschrieb sie nemlich Bivort inzwischen nochmals als Poire Dix mit dem Synon. Madame Dix, irrthümlich auch, wie er hinzufügt, mit dem von Lewis Pear, denn der Namen Lewis P. oder P. Louis gehöre einer ganz anderen, von der Dix verschiedenen, ebenfalls amerikanischen Frucht, die Bivort auch im Umrisse (wie Downing S. 441) als eine kleine, kurzkegelförmige Birne neben der jetzt sehr hübsch birnförmig, aber ebenfalls sehr groß abgebildeten Dix gezeichnet hat. — Leroy in Angers gibt deshalb in s. Verz. der Dix ganz richtig nur das Synon. Leurs hinzu, die bei ihm im Oct. und Nov. reift und hält Lewis mit Reifzeit im Nov. und Jan. davon getrennt. — Downing beschrieb die Dix ähnlich wie Bivort S. 378.

Gestalt: Der vorstehende Abriß einer vollkommenen Frucht zeigt die ansehnliche Größe derselben, welche sie bei mir auf Hochstamm seit mehreren Jahren erreicht hat. Ihre Höhe beträgt $3^7/_8$" und ihre Breite etwa $2^5/_8$".

Kelch: grün und bräunlich, etwas wollig, steif vorstehend und offen, in einer nur flachen Vertiefung ohne Falten.

Stiel: ebenfalls grün, doch ist davon nur wenig zu sehen, indem der größte Theil mit Rothbraun überlaufen ist; auch bemerkt man nur wenig Punkte, zuweilen aber einige Knöspchen. Er steht in einer nur flachen Vertiefung.

Schale: sehr fein, glatt und geschmeidig, von Farbe grünlich gelb oder hellgelb, auf der Sonnenseite jedoch etwas dunkler gelb gefärbt, aber ohne Röthe. Dabei ist nicht nur die Kelch- und Stiel-Vertiefung mit bräunlichem Rost bedeckt, sondern auch der übrige Theil der Frucht mit deutlichen Punkten und ziemlich zahlreichen Rostfiguren und Rostflecken, je nach der stattgefundenen Witterung, versehen.

Kernhaus: mit feinen Körnchen, doch ziemlich deutlich angezeigt; die Achse ist gar nicht oder nur wenig hohl; die Fächer etwas schmal und lang, enthalten aber doch schöne lang gezogene Kerne.

Fleisch: gelblich weiß, sehr fein, butterhaft von sehr gutem gewürzigen Geschmack. T. 1. W. 2.

Reifzeit: Diese tritt bei uns im October ein und muß wohl beachtet werden, indem die Frucht schnell vorüber geht. — Nach Downing reift sie im Oct. und Nov. — Bivort gibt die Reifzeit Ende Oct. bis Januar an, ebenso Liron d'Airoles. Beide finden aber das Fleisch nur halbfein, schmelzend, sehr angenehm säuerlich süß, nach Liron von einem an die St. Germain erinnernden Geschmack.

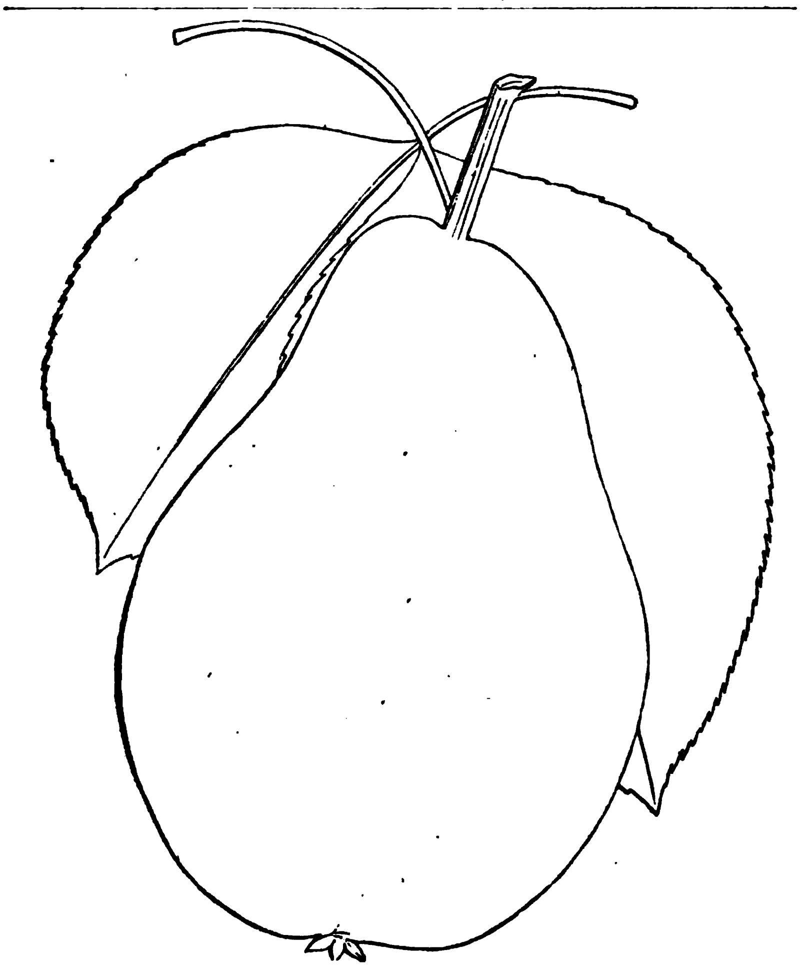
Der Baum scheint kräftig und gut in die Höhe zu gehen und sehr tragbar zu werden. Die Triebe sind keineswegs zärtlich.

v. Flotow.

Ich erzog die Frucht bereits ebenfalls aus Zweigen, die ich unter dem Namen Lewis vom Herrn Hofrath Balling empfing, der obigen Zeichnung entsprechend, nur mehr birnförmig und kleiner. Das Fleisch war an meiner Frucht nur halbschmelzend, halbfein, etwas körnig, doch angenehm gewürzt süß. Aus Leroy's in Angers Sortiment in Berlin hatte ich sie ebenso, aber größer und schöner unter dem Namen Dix. Das ums Kernhaus ziemlich stark körnige Fleisch von letzterer war halbfein, doch butterhaft, und sehr angenehm gewürzt schwach säuerlich süß. — Die Blätter meines Baumes sind, wie ich sie oben neben von Flotow's Frucht zeichne, breitelliptisch oder breitlanzettförmig, wie sie auch Biv. abbildete, glatt, regelmäßig feingesägt. An den Sommerzweigen sind sie schmäler, und lanzettförmig. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite schwach geröthet, mit wenigen und feinen gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 294. Gemeine Pfundbirne. Diel III, 3. 2.; Luc. IX, 1 b.; Jahn V, 2.



Gemeine Pfundbirne. Liegel. †† K. Okt. 8 W.

Heimath und Vorkommen: Liegel verbreitete und beschrieb sie ohne Angabe ihres Ursprungs, führt indeß an, daß sie in Oberöstreich allgemein bekannt und gleichsam dort zu Hause sei.

Literatur und Synonyme: Liegel N. O. II, S. 97, Nr. 149. Von Diel's Grüner Pfundbirne, vid. dessen Neue Kernobstsorten IV. Bändchen S. 228 (Illustr. Hdb. II, S. 95.) ist sie schon durch die Vegetation verschieden.

Gestalt: Veränderlich, bald kreiselförmig-rund, bald birnförmig, 3½ bis 4" hoch und 3" breit. Der Bauch liegt oberhalb der Mitte, von wo ab die Frucht nach dem Kelche hin sich derartig abnehmend rundet, daß sie nicht immer aufstehen kann. Nach dem Stiele hin macht sie oft nur eine geringe, oft auch stärkere Einbiegung und endigt mit einer mehr oder minder abgestumpften Kegelspitze.

Kelch: langblättrig, meistens geschlossen oder halboffen, in einer geräumigen, mäßig tiefen Einsenkung von nicht starken Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark, 1 bis 1¼" lang, hellbraun gefärbt, am Grund mit Fleisch umringelt, steht meist gerade auf der Mitte der Frucht.

Schale: am Baum blaßgrün, auf dem Lager hellgelblich ohne Röthe. Nur sehr selten findet man auf Hochstämmen Früchte, welche etwas rothbraun an der Sonnenseite angelaufen sind. Punkte zahlreich, gedrängt und gleichmäßig über die ganze Schale verbreitet. Dieselben sind von bräunlicher Farbe, fallen lebhaft ins Auge und lassen die Frucht leicht erkennen.

Fleisch: weiß, körnicht, abknackend, mäßig saftreich, von einem angenehmen süßen, wenig herben Geschmack.

Kernhaus: groß, etwas hohlachsig, mit muschelförmigen langen Kammern, welche auffallend lange zugespitzte Kerne enthalten.

Reife und Nutzung: October, hält sich aber kühl aufbewahrt, sehr lange. Die beste Zeit ihrer Verwendung ist, wenn die Farbe der Schale ins Gelblichgrüne übergeht. Schätzbar für jeden Gebrauch in der Oeconomie.

Eigenschaften des Baumes: Freudiges Wachsthum und Größe neben Dauerhaftigkeit zeichnen ihn aus. Er ist recht fruchtbar, weshalb sich denn viele seiner Zweige niederwärts neigen; ebenso werden die festhängenden Früchte nicht leicht von Stürmen abgeworfen. — Die starken, lederfarbigen, wenig punctirten Sommertriebe sind nur selten nach oben hin etwas bewollt. Blätter langeiförmig mit halbauslaufender Spitze, fast nicht oder nur ganz seicht gezahnt. Blüthenknospen stark, dick, mäßig spitz, stufig etwas bewollt.

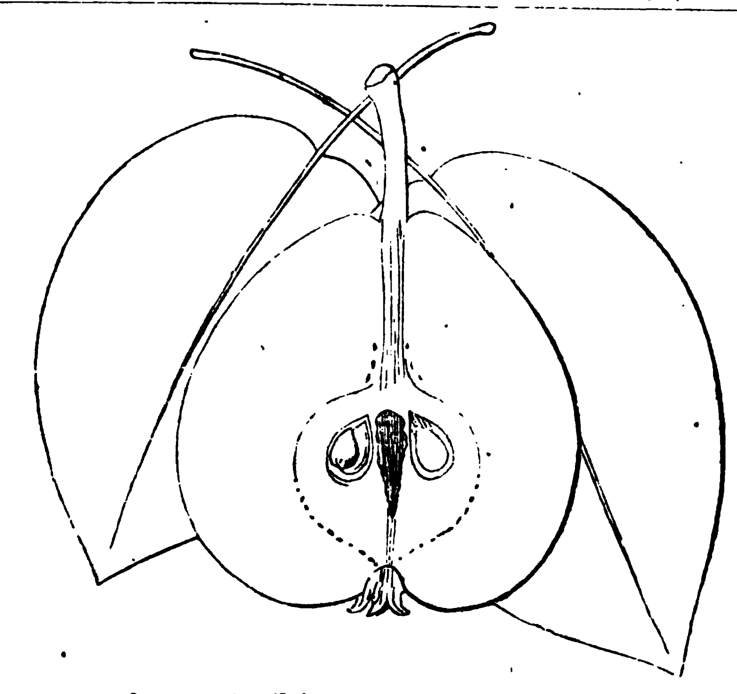
Anm. Ich empfing diese Sorte direct von Herrn Dr. Liegel und erfreue mich alljährlich der großen Tragbarkeit des Baumes, welcher auch in rauhen Lagen gut gedeiht.

Schmidt.

Die von Herrn Oberförster Schmidt beigegebenen Blätter sind breitelliptisch, vom Sommerzweige sehr groß und breit, 2½" breit, 3½" lang, ziemlich scharf gesägt, am Tragholze aber schmäler und kleiner, unregelmäßig, verloren und stumpf gesägt, an den Einschnitten kaum etwas wollig, wie dies Liegel ebenfalls bemerkt, sonst glatt. Durch das Glattsein und durch die Form der Blätter unterscheidet sich diese Pfundbirne deutlich von der im Handb. beschriebenen Grünen Pfundbirne, denn deren Blätter sind länglich oval, auf beiden Flächen wollig, doch ist im Nachsommer oberhalb die Wolle wenig mehr bemerklich. Auch eine von Metzger erhaltene Pfundbirne hat wollige, doch wieder anders geformte, fast gänzlich runde Blätter.

J.

No. 295. Bergamotte Cadette. Diel II, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Jahn II, 2.



Bergamotte Cadette. Diel (Duhamel). * ††. Oct.

Heimath und Vorkommen: Ist eine altbekannte, aber öfter verwechselte Frucht, in Deutschland wohl wenig bekannt, jedoch zum rohen Genusse angenehm, zum Kochen und Welken recht brauchbar. Ins engere Sortiment gehört sie jedoch nicht. Diel erhielt die Sorte aus Paris und bekam ich mein Reis von Diel, so wie die Frucht von Diel auch eben so nach Herrnhausen kam.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 107 die Cadette, Bergamotte Cadette, Poire de Cadet. Diel bemerkt, daß Quintinyes Poire de Cadet nicht die Duhamel'sche sein könne, da Ersterer sie im Oct., Nov. und Dec. reifen lasse. St. Etienne, instruct. S. 63, edit 1670: Le Milan dit Cadet de Bordeaux. Merlet S. 93 Poire de Cadet, mit dem Synon. Voye aux Prêtres. Duhamel, S. 43 Taf. 44 Nr. 2 hat sicher die Obige, selbst nach der Vegetation (wobei nur die Angabe fehlt, ob das Blatt glatt oder wollig sei) nur ein Geringes niedriger und nach dem Stiele noch mehr mit gerundeten Linien endigend, als obige Figur, was nicht wesentlich ist. Christ Handbuch und Wörterbuch (S. 153 mit den Syn. Sicilische Bergamotte, Bergamotte musquée de Sicile, welchen Namen ich sonst nirgends gefunden habe;) in der Vollst. Pomol. fehlt sie. Pomon. Francon., Taf. 31 kann die rechte sein, hat jedoch zu viele Röthe. Kraft, Taf. 124 bildete sie ziemlich kenntlich ab, als Kleinste Bergamotte, Berg. Cadette (was auch sicher der Sinn des Namens und nur der Superlativ nicht ganz

passend ist). Aus Papeleu's Collection habe ich eine Berg. Cadette, jedoch augenblicklich nur in einem kleinen Zweige auf Probebaume, wo die Vegetation sich nicht genügend zeigt, und kann nur vermuthen, daß es nicht Obige sei. Cadet de Veaux, welche Dochnahl, allerdings mit ? als Synonym bei Obiger aufführt, ist, wie ich sie erhielt, eine ganz andere. — Decaisne, II. Text Nummer 42, Poire Cadette, mit den Synonymen Voie aux Prêtres, de Cadet, Milan de Bordeaux, Biémont und Beauchamps, und der Bemerkung, daß die Frucht sich in mehreren Catalogen unter dem doppelten Namen Beurré Beauchamps und Bergamotte Cadette finde (wie Beide auch Hogg im Manuale S. 157 identificirt), weshalb er den älteren Namen gewählt habe. Decaisne beschreibt nun zwar die blüthenständigen Blätter der Cadette als auf der Mittelrippe wollig, hat jedoch jedenfalls nicht die rechte Frucht, sondern wohl ungezweifelt die Beauchamps Butterbirne, wie mir auch die Triebe eines von Decaisne an Lucas gesandten Reises der Poire Cadette, welches Lucas mit mir theilte und 1861 einen starken Trieb gemacht hat, beweisen. Die Beauchamps hat ganz glattes, glänzendes, elliptisches oft lanzettliches, noch bemerkbar gezahntes Blatt und der Trieb ist stets voll Blätteraugen, auch blaß lebergelb oder olivengrün, und ist endlich die Frucht ohne merkliche Röthe, nicht müskirt und weit schmelzender. — Rouener Bülletin S. 44 Voie aux Prêtres kann eher die Obige sein.

Gestalt: ziemlich bergamottförmig, nach Diel der Rothen Herbstbutterbirne (Rothen Dechantsbirne) ziemlich ähnlich, während ich sie im Ganzen und auch in Größe Diels Rother Bergamotte weit ähnlicher finde. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie bald etwas kreiselförmig, bald mit flach gerundeten Linien ab. Gewöhnliche Größe $2^1/_4$" breit und hoch, oder 2''' niedriger.

Kelch: ziemlich stark, langblättrig, doch hart und steif, offen, sitzt in geräumiger, ausgeschweifter, oft ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rand sich einige Erhabenheiten bilden und flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: stark, holzig, $^3/_4$" lang, sitzt in kleiner, mit etlichen kleinen Beulen umgebener Vertiefung.

Schale: stark, fein rauh, in voller Zeitigung citronengelb; freihängende Früchte haben an der Sonnenseite etwas trübe, matte, erdartige, verwaschene Röthe. Punkte sehr zahlreich, fein, hellbraun, und gesellen sich dazu oft Anflüge von zimmtfarbigem Roste. Geruch stark, müskirt.

Fleisch: mattweiß, körnig, ziemlich fest, nach Diel halbschmelzend, hier nur fast so, etwas rauschend, nach Diel von süßem, gewürzhaften, stark müskirten Zuckergeschmacke, während in meiner Gegend das Müskirte nicht stark ausgeprägt ist.

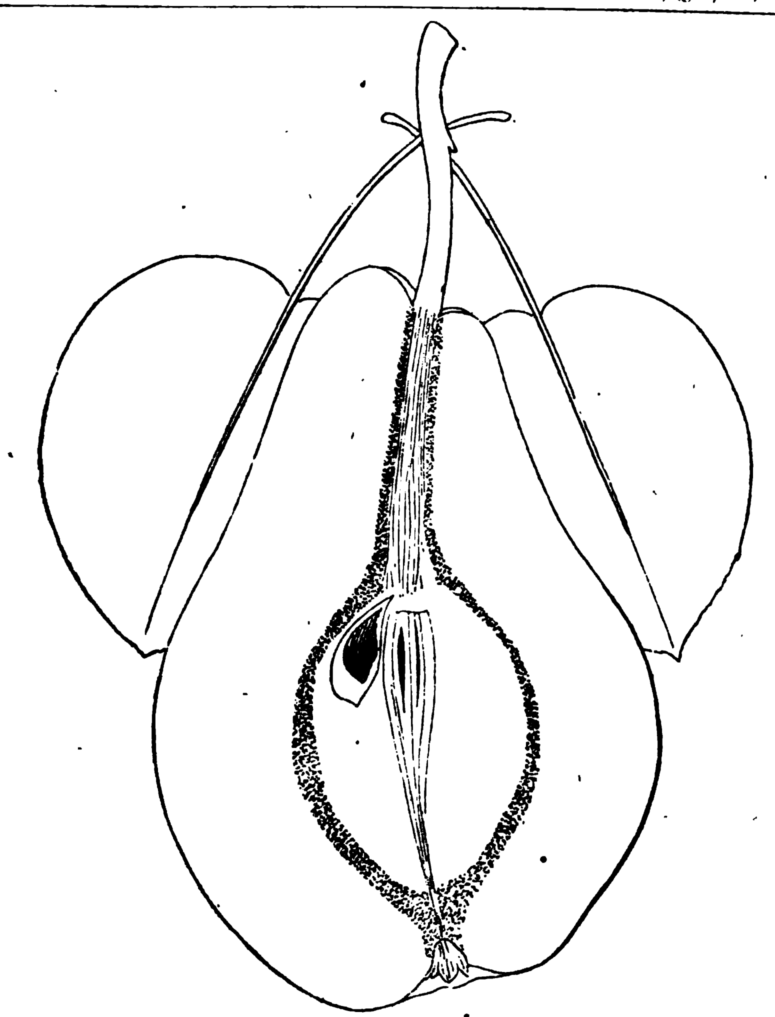
Kernhaus: geschlossen, hat nur unbedeutende hohle Achse; die Kammern enthalten viele schöne, vollkommene, hellkaffeebraune eiförmige Kerne. Kelchhöhle geht gerundet etwas herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Oct. und hält sich in der Reife nicht lange. Muß merklich vor der Baumreife gebrochen werden, um nicht bald matt zu werden. In warmen Jahren fand ich die rechte Brechzeit schon 6—9. Sept., in andern gegen Michaelis.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, belaubt sich etwas licht und düster, und gehen die Aeste in spitzen Winkeln in die Luft. Sommertriebe stark, nach oben wenig abnehmend, nur wenig stufig, nach oben mit feiner Wolle belegt, rothbraun, häufig lebergelb, nur mit mattem Roth überlaufen, zahlreich, bald stark, bald fein punktirt. Blatt ziemlich groß, etwas düster von Farbe, bricht im Frühlinge wollig aus und zeigt selbst im Herbste auch auf der oberen Seite noch die Spuren von Wolle. Häufig ist es merklich rinnenförmig, oft auch mehr flach, eiförmig, oft lang und spitz eiförmig, ungezahnt. Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen eiförmig oder langeiförmig, häufig zum Oval neigend, zuweilen am Stiele etwas herzförmig eingezogen, ungezahnt. Augen flach, herzförmig, anliegend oder nur wenig abstehend, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 296. Czinoweser Herbstbirne. Diel II, 3. 2.; Luc. III, 2 a.; Jahn I, 2.



Czinoweser Herbstbirne. v. Flotow. *†. October.

Heimath und Vorkommen: Diese in ihrer Reifzeit sehr gute und zu empfehlende Birne habe ich schon vor vielen Jahren von einem guten Freunde aus Böhmen erhalten, wo sie, wie auch in Mähren, sehr beliebt und verbreitet sein soll, was mir auch von anderen Obstzüchtern in Böhmen bestätigt worden.

Literatur und Synonyme: Ich habe sie noch nirgends beschrieben gefunden, auch sind mir keine Synonyme bekannt. — Liegel führt zwar in seiner Beschreibung neuer Obstsorten H. 2, S. 47 eine Czinoweser Sommerbutterbirn (1" br. 1¼" h.) auf, die aber mit der in Rede stehenden nichts gemein hat, als die Hindeutung auf denselben Ursprungsort. — Auch in v. Aehrenthal's Deutschlands Kernobstsorten und in dem Cataloge seiner Baumschule finde ich diese Birne nicht. Ebensowenig in dem Cataloge von Belzer in Podiebrad, der sehr viele, angeblich neue böhmische Birnen enthält.

Gestalt: Eine ausgezeichnet schöne, lange Birne, wie der Abriß zeigt, 2⅞ bis 3" breit und 4" hoch.

Kelch: grünlich, etwas wollig, ziemlich feingespitzt, offen aufliegend, und steht in einer etwas engen, rostigen Vertiefung, ohne Falten.

Stiel: in einer kleinen berosteten Vertiefung stehend, hellbraun, mit einigen erhabenen Punkten versehen und knospig.

Schale: fein, bis auf einige Rostflecke glatt und geschmeidig, von Farbe gelblich grün, oder grünlich gelb, was aber auf der Sonnenseite goldgelb oder gelbroth werden, ja zuweilen ganz in hellroth übergehen, und etwas geflammt oder verrieben werden kann. Dabei bemerkt man viele deutliche hellbraune Punkte, die sich besonders durch hellere Monde im Rothen bemerklich machen, und braune Rostflecken und Rostfiguren.

Kernhaus: durch feine Körnchen nur schwach angedeutet, hat eine sehr starke Achsenhöhle; die Fächer sind verhältnißmäßig etwas lang gezogen und enthalten schöne Kerne.

Fleisch: gelblich weiß, fein, mürbe, hinreichend saftig und von süßem, sehr angenehm gewürzten Geschmack. T. 2. W. 1. In der Wirthschaft zu jedem Gebrauch zu empfehlen.

Reife: tritt gewöhnlich Mitte October nach und nach ein. Die Frucht muß bald, wenn sie etwas gelb wird, genossen werden, sonst wird sie teig.

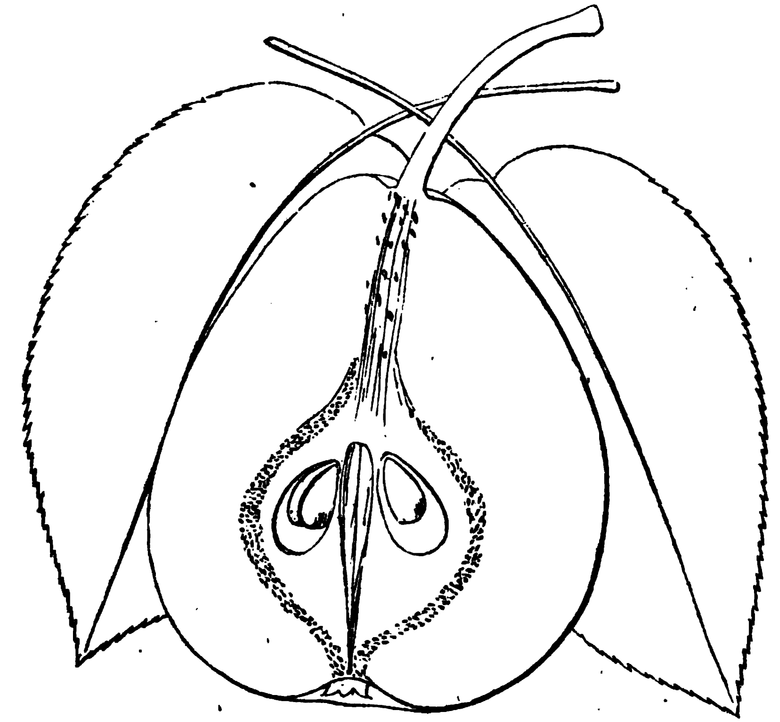
Der Baum wächst stark und schön, ist wenig empfindlich und trägt sehr reichlich. Dürfte eine für den Landmann sehr zu empfehlende Sorte sein.

v. Flotow.

Durch Hrn. Hermann Goethe in Ober-Gorbitz bei Dresden habe ich aus dem Königl. großen Garten in Dresden Zweige der Birne des obigen Namens, oder vielmehr des Namens Czinoveser späte Sommerbirne, wie Herr von Flotow geschrieben hatte (was ich mir abzuändern erlaubte) erhalten. Diese sind schlecht gewachsen, merkwürdigerweise bieten aber die wenigen dem Anschein nach gut ausgebildeten Blätter an denselben dieselbe rundliche Form wie Liegels Czinoweser Sommerbutterbirne dar, sind auch etwas feinwollig und meist ganzrandig, wie die der Letztgenannten. Ich habe sie oben neben die Frucht gezeichnet; weitere Beobachtungen müssen entscheiden, ob die geschilderte Blattform der von Hrn. von Flotow oben beschriebenen Frucht wirklich zukommt, oder ob mir unter deren Namen durch Hrn. Goethe nicht am Ende die von Liegel ganz anders (als eine kleine lange, kegelförmige gelblichgrüne Augustbirne) beschriebene Czinoweser Butterbirne wieder zugegangen ist.

Jahn.

No. 297. Butterbirne v. Mecheln. Diel I, 3 (2) 2.; Luc. III, (IV) 1 b.; Jahn II, 2.



Butterbirne von Mecheln. Bivort (Esperen). **†. Oct.

(Fondante de Malines.)

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche Frucht, welche sich auch bei uns bereits als delikate Tafelbirn gezeigt hat, wurde erzogen von dem bekannten Major Esperen zu Mecheln, dem wir manche sehr schätzbare Früchte verdanken. Der Baum trug zuerst 1842. Sie ist einzeln mit der Bonne de Malines, unserer Winter-Nelis verwechselt worden, doch nur durch die Aehnlichkeit des Namens, indem die Früchte sehr verschieden sind. Mein Reis erhielt ich von Herrn Dr. Jonghe zu Brüssel, von dem es eben so nach Herrnhausen kam, wo die Sorte bereits auf unbeschnitten wachsender Pyramide trug und sich als ächt zeigte.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album II, S. 45, auch Annal. de Pom. VI, S. 9: Fondante de Malines. — Liron d'Airoles, Liste syn. S. 73 und Tougard S. 35 haben sie nach Bivort. — Sie wird in allen Verzeichnissen als schmelzend und I. Ranges gelobt, nur Leroy bezeichnet das Fleisch als brüchig (cassante),

wie es aber nicht der Fall ist. — Dochnahl zählte sie S. 93 als Schmelzende von Mecheln auf. Nach ihrem ganz schmelzenden Fleische erlaube ich mir sie Butterbirne zu nennen.

Gestalt: neigt zum abgestumpft Konischen und kann man, wie Bivort meint, nach ihrer Form die Frucht zu den Dechantsbirnen rechnen. Die Früchte an der Pyramide zu Herrnhausen waren 2½" breit und fast 3" hoch. Die Annales stellen die Frucht nach einem Exemplar von Pyramide ein wenig größer dar. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich etwas flach zurundet, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele nimmt sie ohne bemerkbare Einbiegungen, fast mit sanft erhabenen Linien ab und bildet eine kurze dicke, etwas abgestumpfte Spitze. Der Bauch ist fast eben und die Form gefällig.

Kelch: kurzgespitzt, hornartig, offen, in flacher, fast ebener Senkung.

Stiel: holzig, mäßig stark, braun, 1⅓" lang, in flacher Höhlung mit etlichen Beulen umgeben.

Schale: von Rost nur ganz fein rauh, Grundfarbe vom Baume gelbgrün, in der Reife fast hochgelb, mit Zurückbleiben der grünlichen Stellen. Röthe findet sich nur als schwacher Anflug, Rost als häufiger Anflug- und in einzelnen Figuren, oft auch als Ueberzug um Kelch und Stiel. Punkte fein, durch den Rost ziemlich maskirt. Geruch schwach.

Fleisch: fein, ums Kernhaus sehr wenig körnig, saftreich, ganz schmelzend, (selbst in naßkalten Jahren wie 1860) von süßem, etwas weinartigen schwach zimmtartigen Geschmacke.

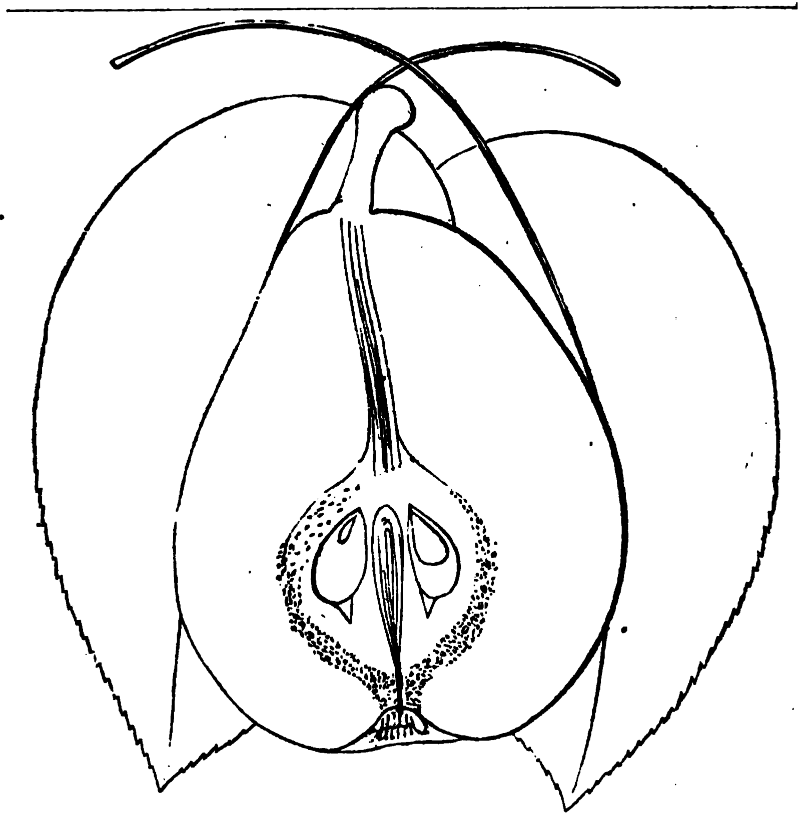
Kernhaus: geschlossen, ohne oder mit etwas hohler Achse. Kammern geräumig, enthalten meist zwei braune lang- und spitzeiförmige Kerne. Kelchröhre ganz flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt in guten Jahren Anfangs October. Hauptsächlich Tafelfrucht, doch sicher auch für die Küche brauchbar. Nach den Annales hält sie sich oft bis Mitte November.

Der Baum wächst in der Baumschule schön pyramidal, ist gesund und zeigte sich auch in Herrnhausen fruchtbar. Triebe mäßig stark, nur etwas flufig, ohne Wolle, ledergelb, ins Olive spielend, wenig und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, glatt, glänzend, etwas rinnenförmig, lanzettförmig, nicht tief aber scharf gesägt gezahnt. Afterblätter fadenförmig und lang. Blatt der Fruchtaugen lang und spitzeiförmig, zuweilen etwas herzförmig, auch oval und hie und da elliptisch. Augen ziemlich konisch, stumpfspitz, etwas abstehend. Augenträger ziemlich flach.

Oberdieck.

No. 298. **Gellerts Butterbirne.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn II, 2.



Gellerts Butterbirne. Oberdieck (van Mons). ** Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Tafelfrucht erhielt ich mit den 290 namenlosen Birnreisern, welche ich 1838 von Hrn. van Mons bekam. Da Herr v. Mons bei Zusendung dieser Reiser mir schrieb „c'est presque tout du nouveau, c'est tout du nouveau," auch mir schon früher versprochen hatte, von seinen letzten Generationen mir Reiser senden zu wollen, die nur ganz ausgezeichnete Früchte liefern würden, so kann, wenn auch unter den erhaltenen Reisern sich später manche schon länger bekannte Früchte fanden, auch längst nicht Alles, was ich erhielt, sich als werthvoll zeigte, doch sehr wohl sein, daß obige Frucht aus seinen letzten Kernsaaten herstammt, und wird dies wahrscheinlich dadurch, daß die auffallend kenntliche Vegetation der Sorte sich unter allen meinen neueren Birnsorten nicht findet. Ich benannte sie nach unserm gefeierten Fabeln- und Liederdichter Gellert. Da die Sorte auf meinem großen Probezweige sich wenig fruchtbar zeigte, indem die jungen Früchte, wenn irgend heiße Tage kamen, immer alle abfielen, hatte ich sie in der Baumschule wieder ein-

gehen lassen; glücklicherweise hat sie sich in Herrnhausen, wohin ich Reiser gesandt hatte, erhalten, und zeigt sich dort in freierer Lage fruchtbar, so daß das Abfallen der jungen Früchte nur Folge der eingeschlossenen Lage meines Nienburger Gartens in der Stadt gewesen ist.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in meiner „Anleitung" von 1852, Seite 293 kurz erwähnt.

Gestalt: wie obige Figur zeigt, neigt stark zum Konischen. Die Figur ist entworfen nach einer Frucht von der vollsitzenden unbeschnittenen Pyramide in Herrnhausen, und hatte ich sie auf Hochstamm eben so groß, 2 1/2" breit und 3" hoch. Herr Hofgartenmeister Borchers schreibt mir, daß er sie schon fast mal so groß, als obige Figur gehabt habe. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht sanft zurundet und noch merklich abstumpft, oft flach zurundet, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit einer sehr wenig abgestumpften Spitze, die durch Beulen verschoben oder entstellt ist.

Kelch: offen, liegt in seiner Vollkommenheit mit spitzen Ausschnitten sternförmig auf und sitzt in mäßig weiter und tiefer Senkung, aus der flache Beulen sich erheben, die auch am Bauche oft flach und breit vortreten und die Rundung etwas verschieben.

Stiel: stark, 1/2—3/4" lang, sitzt wie eingesteckt, oft durch einen Wulst etwas auf die Seite gebogen.

Schale: fein rauh anzufühlen; Grundfarbe ein etwas gelbliches Grün, das bei hinreichend früh gebrochenen Früchten in der Reife nur gelbgrün, bei etwas spät gebrochenen hochgelb wird. Zahlreiche oft etwas sternförmige Punkte und Rostanflüge, oder feine Rostüberzüge, bedecken den größeren Theil der Frucht, so daß diese fast rundherum leicht wie mit broncirtem Roste überzogen erscheint. Geruch und Röthe fehlen.

Das Fleisch ist mattweiß, etwas schwach gelblich, bei frühem Pflücken grünlich, kaum um das Kernhaus etwas fein körnig, fein, überfließend von Saft, ganz schmelzend, von delikatem, erfrischenden weinigen Zuckergeschmacke.

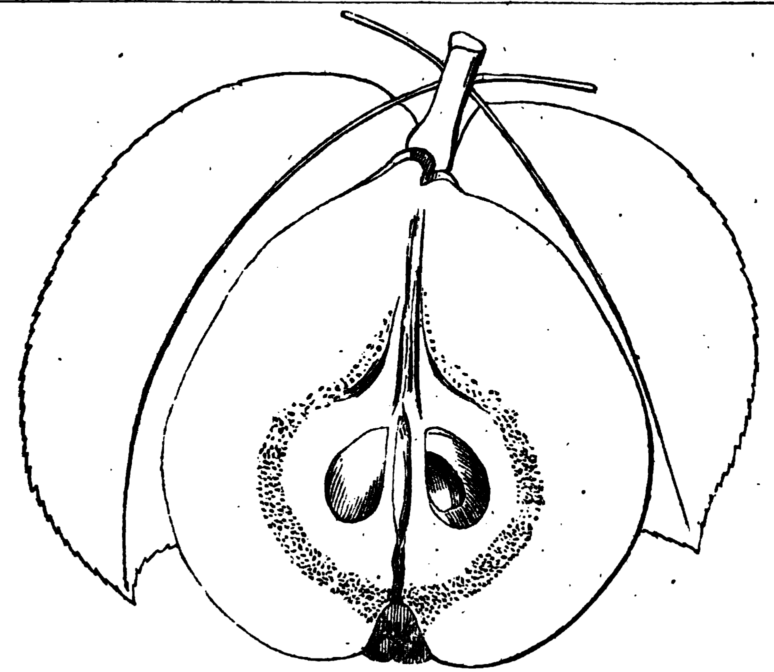
Das Kernhaus ist klein und geschlossen, mit etwas hohler Achse; die etwas flachen Kammern enthalten schwarze, meist taube oder unvollkommene Kerne, die in ihrer Vollkommenheit lang- und spitzeiförmig sind.

Reife und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren Ende Sept., allermeist im Oct. und ist delikate Tafelfrucht.

Der Baum wächst stark, geht schön pyramidal in die Luft, bildet eine reich verzweigte, stark und prächtig belaubte Krone, mit vielem kurzen Fruchtholze, ist gesund, und, wie obgedacht, in freierer Lage recht fruchtbar. In seiner Belaubung hat er viele Aehnlichkeit mit dem der Grauen Herbstbutterbirne, welche die Mutter obiger Frucht sein mag. Sommertriebe schlank und stark, wenig gekniet, ledergelb, oft mit etwas Braunroth überlaufen, nach oben etwas wollig; zahlreich, doch meist fein punktirt. Blatt recht groß, sehr glänzend, dunkelgrün, nur etwas rinnenförmig, aber fast immer etwas wellenförmig gebogen, so daß es sich, ohne daß starke Falten entstehen, nicht flach zwischen Papier legen läßt, elliptisch oder langeiförmig mit auslaufender Spitze, flach und unregelmäßig gezahnt, stellenweise nur wie gerändelt. Unten am Zweige sind die Blätter eiförmig und breit. Blatt der Fruchtaugen theils eiförmig, theils ei-oval, einzeln fast elliptisch. Afterblätter lanzettlich. Augen stark, konisch, etwas abstehend.

Oberdieck.

No. 299. Franz II. Diel II, 2. 2.; Luc. IV, 2 a.; Jahn III, 2.



Franz II. Diel (van Mons). *†. Ende Okt., oft früher, oft später, 8 Tage.

Heimath und Vorkommen: Van Mons erzog sie, wenigstens hat er sie zweimal in seinem Cataloge, pag. 28 als François II, und pag. 56 als Empereur d'Autriche mit dem Zusatze „par nouš" aufgezählt und an Diel unter beiden Namen gesendet, der sie als zwei verschiedene Früchte beschrieb und wieder abgab.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. IV, S. 183: Franz II, und derselbe N. K.-O. V, S. 135: Kaiser von Oestreich. Erstere beschrieb er als ähnlich der Beurré gris, doch veränderlich in der Form, butterhaft, ganz im Safte auflöslich, von erhabenem gewürzhaften bergamottartigen Zuckergeschmack, Mitte Okt. reif. Die zweite als bergamottförmig, einer Pomeranzenbirne ähnlich, schmelzend, nicht saftreich, von gewürzhaft süßem bergamottartigen Geschmack, zeitig Ende Sept. Liegel (N. O. II, S. 110) erklärte jedoch bereits beide für Eins und daß das Fleisch der von ihm erzogenen Früchte nie butterhaft gewesen sei. Auch Oberd. (in s. Anleit. S. 360) bezeichnet das Fleisch der Kaiser von Oestreich als abknackend, über die besprochene Identität läßt er sich nicht aus. Diese kann ich jedoch bestätigen, nachdem ich Franz II. aus Zweigen von Liegel selbst erzogen und mit der aus Herrnhausen empfangenen Kaiser von Oestreich, von welcher ich die Zeichnung oben gebe, verglichen habe. — Dittrich S. 607 und 663, sowie Dochnahl S. 13 und 73, haben beide nach Diel. Dochnahl fügte jedoch zu Kaiser von Oestreich hinzu: = Franz II.

mit einem ? und hat die Birne des letzteren Namens zu den wollblättrigen gestellt, weil Diel bei dieser angab, daß das Blatt wollig austreibe und auf der Unterfläche weißwollig sei.

Gestalt: kreiselförmig, kleinere Früchte auch mehr eirund, nach dem Stiele zu kurz und stumpf spitz, doch geht die Spitze zuletzt noch in den Stiel aus. Um den Kelch wölbt sich die Frucht flachrund und so abgeplattet, daß sie noch ziemlich gut aufsteht, wenn eine oder die andere sich auf der Wölbung erhebende Beule die Rundung nicht verdirbt. Die Größe ist wie auf obigem Holzschnitte 2½" in der Breite und 1—1½''' mehr in der Höhe, oft bleibt die Birne jedoch kleiner und baut sich verhältnißmäßig etwas weniger breit.

Kelch: hart- und dickblättrig, geschlossen oder halb offen, in seichter beuliger Einsenkung.

Stiel: kurz und stark, braun, nach der Birne zu fleischig und gelbbraun, steht obenauf ohne Absatz, oft jedoch von einem Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: hellgrün, später citronengelb, hie und da mit grünen Stellen, doch ziemlich ringsum gelbbraun, meist glatt berostet, dazwischen mit graubraunen Punkten, im Roste weißgrau punktirt.

Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale grünlich weiß, in guten Jahren und auf gutem Stande halbschmelzend oder schmelzend, sonst abknackend, doch von schwach gewürztsüßem guten Geschmack.

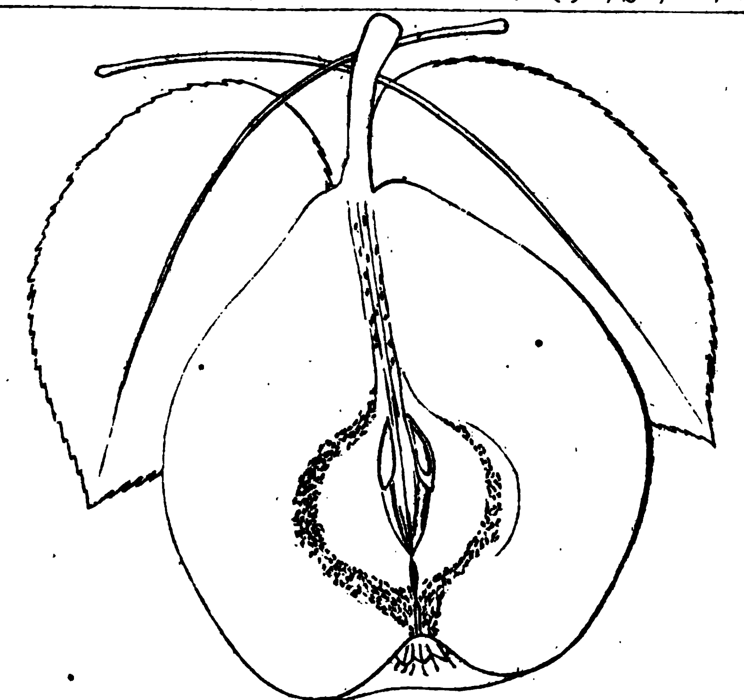
Kernhaus: mit etwas vielen doch nicht starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern eirund oder breit muschelförmig, mit kleinen breiteirunden braunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift gegen Ende Oktober, bisweilen früher, bisweilen später, je nach dem Jahre und nach der früheren oder späteren Abnahme, hält sich aber, einmal reif geworden, nicht lange. Es ist zwar eine nicht verwerfliche Birne, doch immer nur 2ten Ranges, oft nur vom 3ten, und es wäre deshalb eine bessere Frucht des Namens würdiger gewesen.

Eigenschaften des Baumes: Mein Probezweig wuchs in der Jugend kräftig, stand aber bald still und setzte Früchte an, wurde später von andern Zweigen überwachsen, so daß das Wachsthum als gemäßigt zu bezeichnen sein mag. Verlangt, wie es scheint, tiefgründigen, etwas feuchten Boden, wenn die Früchte ihre gehörige Vollkommenheit erlangen sollen. — Blätter mehr oval als elliptisch, zum Theil jedoch den Blättern der Regentin ähnlich, doch breiter und größer, 2" breit, mit der meist etwas und zum Theil stark hervortretenden Spitze bis 3" lang, glatt, ganzrandig oder nur nach vorne schwach gezahnt-gesägt. Nur am Blattsaume ist hie und da etwas Wolle zu bemerken, doch können die Blätter in der Jugend wollig sein. Sie sind ferner etwas schiffförmig und schwach sichelförmig, ziemlich dunkelgrün und glänzend, auch reich- doch feingeadert. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, ziemlich stechendspitz, kastanienbraun. — Sommerzweige durch stark abstehende Augen etwas stufig, nach Oben wollig, rehfarbig oder gelbbraun, mit einzelnen fast warzigen ochergelben Punkten.

J.

No. 300. Die Jalousie. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1. (2) b.; Jahn III, 2.



Die Jalousie. Diel (Duhamel). Fast ** †. Ende Oct.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Frankreich. Diel bemerkt, wie viele Mühe es ihm gekostet habe, diese Frucht, wie manche andere Duhamel'sche Sorte, selbst aus Frankreich ächt zu erhalten, bis er sie endlich aus der Abtei Maximin zu Trier bekommen habe. Scheint in Deutschland sich wenig zu finden, paßt auch wenigstens für Norddeutschland nicht hinreichend, da sie hier nicht recht voll zu tragen scheint und merklich körnig bleibt, sowie die Chaumontel, mit der sie in Frucht (wenn man recht kurzgebaute Exemplare der Chaumontel nimmt) und Baum viele Aehnlichkeit hat. Für Süddeutschland wird sie delikate Tafelbirn bleiben und setzt Diel sie in den allerersten Rang.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. IV, pag. 174 die Eifersüchtige; La Jalousie. Diesen Namen durch Eifersüchtige zu übersetzen, trage ich Bedenken, da der Sinn des Namens uns nicht bekannt ist, und diese Uebersetzung eben so unrichtig sein könnte, als Hermannsbirn für St. Germain. Hat Merlet Recht, der den Namen davon herleitet, daß sie so vortrefflich sei, daß die andern Birnen Ursache hätten eifersüchtig zu sein, so müßte es doch heißen: die Eifersucht erregende. — Dittrich I, p. 673. Das T. Obstcab. gibt Lieferung 26 in der Form richtige, doch zu wenig kenntlich illuminirte Abbildung. — Duhamel III, p. 70 Taf. 47 Fig. 3. Kraft II, Taf. 106 kann immerhin die rechte sein, und wäre nur die Illumination nicht naturgetreu und Kammern des Kernhauses und Kerne zu groß. Pomona franconica Taf. 54 vielleicht nicht die rechte; wenigstens zu groß und am Stiele und Kelche allzu stark und zahlreich gerippt. Auch Diel bemerkt, daß Mayer idealisirt habe. Christ hat sie falsch. — Der Londoner Catalog p. 141 und Downing p. 395 setzen sie in den 2ten Rang. Von den mir bekannten belgischen Catalogen haben

sie nur der Papeleu'sche und der Vilvorder, welcher letztere als Synonym Poire de Pucelle angibt. — Im Rouener Bülletin S. 32 ist sie von gleicher Form und Größe, wie auf dem Holzschnitte oben gezeichnet.

Gestalt: dickbauchig kreiselförmig, und fast immer in der Breite etwas verschoben, so daß die Breitendurchmesser merklich ungleich sind; nach Diel im breitesten Durchmesser $3\frac{1}{2}$'' breit und 3'' hoch, kleinere Früchte oft etwas kegelförmig, stark abgestumpft. Früchte dieser Form sah ich hier noch nicht und waren die Früchte bei mir und in Herrnhausen, wohin sie von Diel auch kam, etwas weniger groß, oft selbst noch etwas kleiner als obige Figur. Der Bauch sitzt nach Diel fast $\frac{2}{3}$ der Fruchthöhe nach dem Kelche hin, um den sie sich flach abrundet und breit aufsteht; nach dem Stiele macht sie oft auf der einen Seite eine Einbiegung und endigt schnell mit einer breiten, kurzen, stark abgestumpften Spitze. Ich habe mehrmals notirt, daß bei den Früchten, welche ich hatte, der Bauch doch mehr der Mitte nahe gesessen habe und die Spitze wenig abgestumpft gewesen sei; auch bildet Duhamel sie der obigen Figur ganz ähnlich ab, und sind Diels Früchte vielleicht große Exemplare vom Zwergbaume gewesen.

Kelch: kurzblättrig, ziemlich hartschalig, doch nicht eigentlich hornartig, sondern nur verdorrt und verstümmelt, offen, sitzt in geräumiger Einsenkung, auf deren Rande sich flache Erhabenheiten bilden, die sich auch am Bauche etwas beulenartig erheben.

Stiel: nach Diel oft recht stark, fleischig aussehend, 1'' lang, war bei mir immer holzig und mäßig stark (Folge größerer Kleinheit der Frucht), und sitzt auf der Spitze in einer kleinen Grube, oder wie eingesteckt.

Schale: fein rauh; Grundfarbe vom Baum hellgrün, in der Zeitigung nur etwas gelblich grün, doch tritt die Grundfarbe nur fleckenweise hervor, indem die Frucht mit einem etwas grünlich zimmtfarbigen Roste bald leicht, und stellenweise wie zersprengt, bald stärker überzogen ist. Besonnte haben einen kleinen Anflug verwaschener erdartiger Röthe, die bei mir über einen etwas größeren Theil der Sonnenseite verbreitet und stärker blutartig braun war. Die zahlreichen feinen Punkte treten nur auf der Sonnenseite und besonders in der Röthe deutlicher hervor. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist nach Diel mattweiß, überfließend von Saft, schmelzend, um das Kernhaus körnig, von kraftvollem gewürzhaften, der St. Germain und Grauen Herbstbutterbirn ähnlichen Geschmack. Bei mir war es überhaupt etwas fein körnig, in weniger warmen Jahren nur stark halbschmelzend und hat der Geschmack allerdings viel von dem eigenthümlichen delikaten süßen Gewürz der St. Germain.

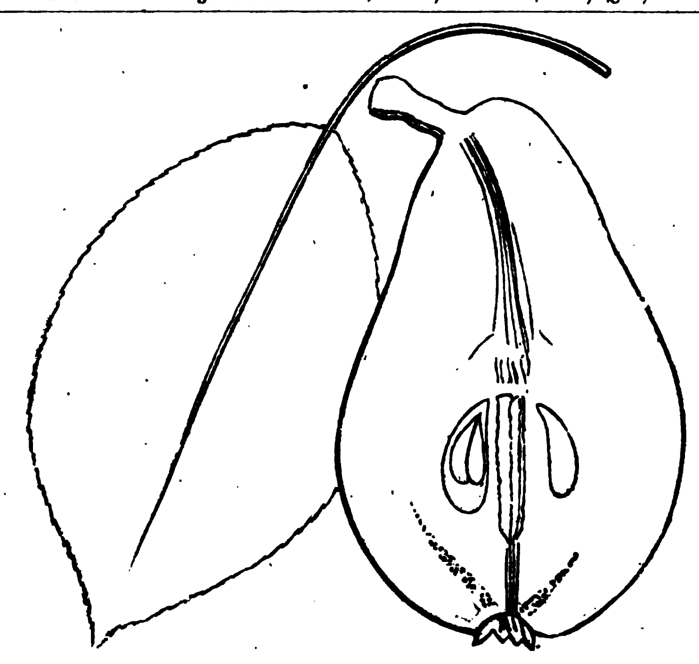
Kernhaus: klein; die engen länglichen Kammern enthalten häufig nur taube, in ihrer Vollkommenheit nach Diel schwarze (bei mir nur braune), etwas langgespitzte Kerne. Kelchhöhle sehr flach.

Reife und Nutzung: zeitigt gegen Ende October und hält sich, nicht zu spät gebrochen, 4 Wochen. In recht warmen Jahren zeitigte sie hier auch so; in kälteren Jahren hatte ich am 10. Oct. noch zu früh gebrochen und mürbeten die etwas welken Früchte Ende November. Hauptsächlich nur Tafelfrucht.

Der Baum, welcher auf Quitte nicht gedeiht, wächst lebhaft, wird mittelmäßig groß und bald fruchtbar. Sommertriebe mäßig stark, oft ziemlich dünn, merklich stufig, ohne Wolle, stellenweise etwas mit Silberhäutchen gefleckt, röthlich lederfarben (schmutzig braunroth), zahlreich und ziemlich in die Augen fallend punktirt. Blatt klein mit schiffförmig aufwärts gebogenen Rändern und stark rückwärts gekrümmter Spitze, glatt, glänzend, bald elliptisch, bald mehr eiförmig, mit ziemlich starken scharfen Sägezähnen. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen oval mit aufgesetzter Spitze, oder oval-eiförmig. Augen stark, dick, kegelförmig, spitz, stark abstehend, auf ziemlich stark vorstehenden Trägern. **Oberdieck.**

Anmerkung. Nach Bivort Alb. IV, S. 15 gibt es außer der vorliegenden Duhamel'schen Sorte noch eine Jalousie de Fontenay-Vendée und in Catalogen wird dieser das Syn. Belle des Esquermes hinzugegeben. Beide haben nach ihrer Abbildung und Beschreibung große Aehnlichkeit mit einander, doch erscheint die Fontenay mehr birnförmig und sie soll etwas früher reifen (oft schon Ende Sept.) und etwas besser als die andere sein. Doch wird das Fleisch der Fontenay von Bivort nur als schmelzend, das der andern dagegen gerade als butterhaft bezeichnet. **J.**

No. 301. Die Brugmanns. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn IV, 2.



Die Brugmanns. Diel (van Mons). Fast **. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Tafelfrucht wurde erzogen von Herrn van Mons, und findet sich in dessen Cataloge Serie 2, Nr. 502. Bekannt ist sie noch sehr wenig und findet sich selbst in belgischen Catalogen jetzt nicht mehr. Ist benannt nach dem 1819 in Leyden verstorbenen Naturforscher Brugmanns.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. I, p. 200: Die Brugmanns. Dittrich I, p. 698 nach Diel; von Aehrenthal gibt Taf. 12 gute Abbildung.

Gestalt: Hat in ihrer Bildung Aehnlichkeit mit der grauen Herbst-Butterbirne, von der sie gefallen sein mag. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich gewöhnlich etwas plattrund wölbt, jedoch nach meinen Annotationen auch oft mehr halb kugelförmig zurundet wie in obiger Figur, die nach Frucht von unbeschnittener Pyramide in Herrnhausen gezeichnet ist, wo die Mehrzahl der Früchte diese Form hatte. Gewöhnliche Größe gibt Diel 2″ breit und 2½″ lang an, und hatte ich sie in Sulingen und Nienburg auch nicht größer. Nach dem Stiele nimmt sie allmählig ab, und bildet eine kegelförmige Spitze.

Kelch: kurzblättrig, meist verkümmert, sitzt in ziemlich enger, nicht tiefer ebener Senkung. Auch über die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin, doch ist sie nicht immer schön rund.

Stiel: stark, fleischig, ½ bis ¾" lang, geht aus der Kegelspitze heraus, und meistens von einem Fleischwulst stark zur Seite geschoben.

Schale: fein rauh, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, doch ist wenig davon zu sehen, da feiner zimmtfarbiger Rost die ganze Schale so überzieht, daß die Grundfarbe nur auf der Schattenseite stellenweise hervortritt. Nur bei stark besonnten findet sich Anflug von matter brauner Röthe. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, saftvoll, schmelzend, nach Diel von sehr angenehmem erhabenem gewürzhaften Zuckergeschmacke, den ich in einem warmen Jahre dem Geschmacke der Guten Grauen ähnlich fand, jedoch zugleich mehrmals in Sulingen und Nienburg eine feine Herbigkeit angemerkt habe, die sich an den Früchten aus Herrnhausen nicht fand, so daß die Frucht wohl warmen, leichten und guten Boden erfordert, um ihre Güte zu haben.

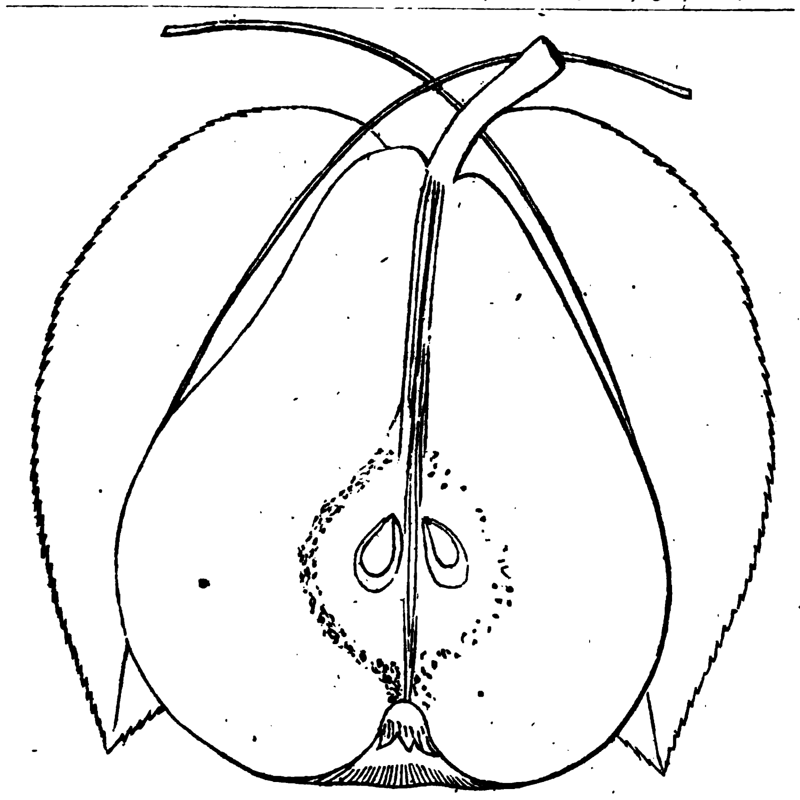
Das Kernhaus hat nach Diel keine hohle Achse, und auch bei obiger größerer Frucht war die hohle Achse so flach, daß ihre beiden Seiten auf einander lagen. Die geräumigen Kammern enthalten viele lange, schwarzbraune, doch nicht eben eiförmige Kerne, wie sie Diel bezeichnet. Die Kelchhöhle ist breit, doch ziemlich flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach der Grauen Herbstbutterbirne, meistens erst Mitte Nov., doch in warmen Jahren bei mir schon Anfangs Oktober, wo sie am 20. Sept. recht gebrochen wurde. In kühlen Jahren war die rechte Brechzeit Mitte Oktober.

Der Baum, welcher in seiner Belaubung merkliche Aehnlichkeit mit dem der Beurré gris hat, wächst lebhaft, ist gesund, setzt viel kurzes Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar, scheint jedoch, wenn er ansetzen soll, wie die Beurré gris, in und nach der Blüthe mehr Wärme zu bedürfen, als wir in Norddeutschland häufig haben, wo die Beurré gris freistehend kaum einzelne Früchte ansetzt und die Wand erfordert. — Die Sommertriebe sind lang und stark, mit gedrängt sitzenden Augen, gekniet, an der Spitze etwas wollig, lebergelb, oft ins Olive neigend, nach unten stark und groß, doch etwas matt punktirt. Blatt groß, fast flach ausgebreitet, glatt, glänzend, nach Diel breit herz- oder auch eiförmig; ich fand es unten am Triebe etwas lang eiförmig, in der Mitte elliptisch, und ist es am Rande bald ganz seicht gezahnt, bald mit kleinen stumpfspitzen Zähnen besetzt. Afterblätter pfriemen- oder fadenförmig. — Blatt der Fruchtaugen, welches Diel wieder als eiförmig bezeichnet und ich mehr elliptisch fand, ist fast gar nicht oder nur nach seiner Spitze hin etwas gezahnt. Augen lang-kegelförmig, spitz, stehen oft stark ab, und sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 302. Die Senfbirne. Diel III, 3. 2.; Luc. IX, 1 b.; Jahn III, 2.



Die Senfbirne. Oberdieck. ††. Oct. Nov. 6—7 Wochen. L.

Heimath und Vorkommen: Ist eine sehr achtbare Haushaltsfrucht, deren Baum durch Gesundheit und reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, und die sowohl zum Kochen und Welken, als ganz besonders zum Einmachen mit Senf tauglich ist, zu welchem letztern Zwecke ich keine bessere Frucht kenne. Meine Mutter machte jährlich eine beträchtliche Quantität davon ein, die uns an manchem Winterabende erquickten und trefflich schmeckten. Sie ist im Hannoverschen ziemlich verbreitet unter obigem Namen, oder sie wird auch Alteweiberbirne genannt. So weit jetzt meine pomologische Kenntniß reicht, habe ich etwas ihr Entsprechendes in pomologischen Schriften nicht finden können.

Literatur und Synonyme: Kommt nur erst in meiner „Anleitung" S. 412 vor. Synon. Alteweiberbirne.

Gestalt: gewöhnlich dickbauchig kegelförmig, manche fast kreiselförmig. Gute Früchte sind $2^1/_2$" breit und 3" hoch, die häufig vorkommenden größeren sind gegen 3" breit und $3^1/_4$" hoch. Bauch bei den letzteren über $^2/_3$ nach dem Kelche hin, um den die Frucht theils flachrund sich wölbt, theils allmälig sich zurundet und so abstumpft, daß sie gut stehen kann. Nach dem Stiele macht sie, meistens ohne alle Einbiegung, eine kegelförmige, stark abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, nicht selten fast fehlend, dann auch wieder etwas sternförmig aufliegend, steht in weiter, mäßig tiefer Senkung, die mit Falten und flachen Beulen besetzt ist, die breit, theils selbst etwas rippenartig, bis zum Bauche hinlaufen, oder flach sich noch weiter ziehen, wie überhaupt die Frucht meist etwas beulig ist.

Stiel: stark, holzig, $^3/_4$—$1^1/_4$" lang, steht in flacher Höhle mit einigen Beulen umgeben und durch einen Fleischwulst gewöhnlich auf die Seite gebogen oder selbst zur Seite geschoben.

Schale: ziemlich stark, vom Baume unansehnlich hellgrün, in der Reife schön gelb, die ganze Sonnenseite und bei recht besonnten noch ein Theil der Schattenseite ist mit einer düstern, blutartigen, im Liegen merklich freundlicher werdenden Röthe verwaschen, die sich undeutlich streifig oder punktirt in die Grundfarbe verliert. Punkte zahlreich, sehr feine Roststippchen, in der Grundfarbe oft fein grünlich umringelt, in der Röthe mehr in die Augen fallend und gelblich oder röthlich weiß, worin gleichfalls der feine Rostpunkt deutlich hervortritt. Rostanflüge finden sich hin und wieder, besonders um Stiel und Kelch, wo der Rost auch wohl Ueberzüge bildet. Geruch etwas müskirt, nicht stark.

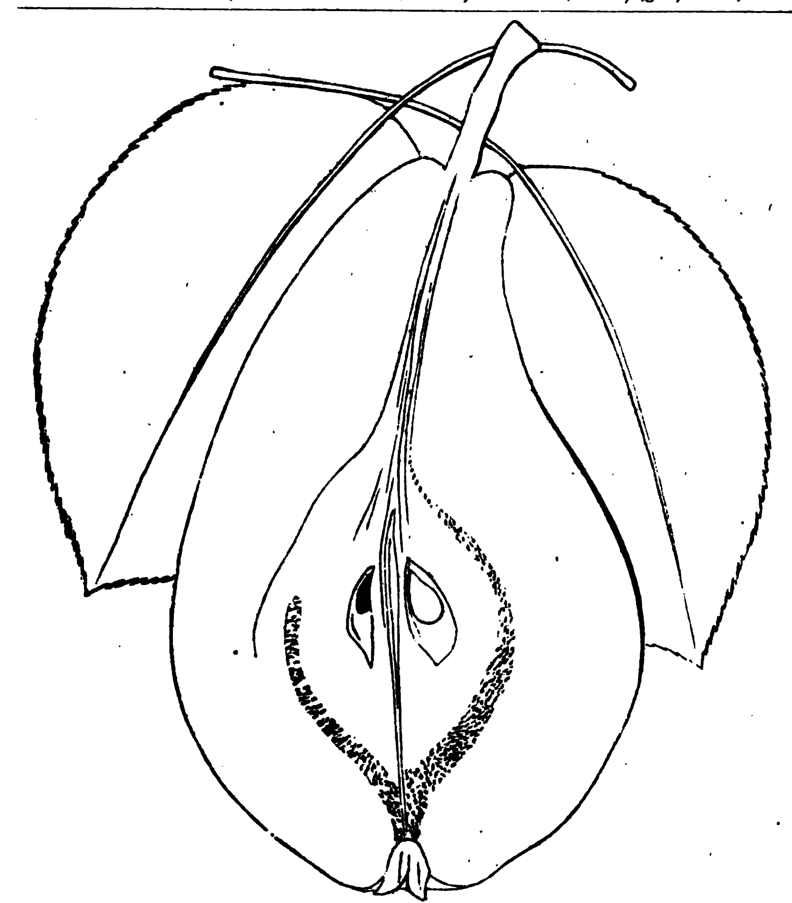
Fleisch: etwas gelblich weiß, etwas körnig, abknackend, doch nicht hart, hinreichend saftreich, von angenehmem schwach müskirten Zuckergeschmack.

Kernhaus: klein, ohne bemerklich hohle Achse; die Kammern sind klein, Kerne theils vollkommen, eiförmig und schwarzbraun, theils auch taub. Die Kelchhöhle geht gerundet nicht tief herab.

Reife und Nutzung: zeitigt zu Anfang October und hält sich ziemlich lange. Rechte Brechzeit ist in kalten Jahren erst 8 Tage nach Michaelis, in warmen gegen Ende Sept. Die, wie schon gedacht, für den Haushalt schätzbare Frucht eignet sich recht auch für die Gärten des Landmanns. Gekocht wird sie roth und schmeckt gezuckert.

Der Baum wächst stark, geht mit den Aesten, die anfangs gedrängt stehen, rasch in die Luft, doch hängen sich nachher die Zweige etwas durch die Last der Früchte. Er scheint nur mittelmäßig groß zu werden. Sommertriebe stark, merklich gekniet, olivenfarbig, oft leicht braun überlaufen, nach unten ziemlich zahlreich, doch matt und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, glänzend, merklich rinnenförmig, oval, meist langoval, mit kurzer aufgesetzter Spitze, einzeln, und besonders nach oben ei-lanzettlich, scharf, doch nicht tief gesägt gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen meist lang-oval oder ei-oval, die kurzstieligen oval, ziemlich scharf gesägt gezahnt. Augen herzförmig, etwas flach gedrückt, klein, anliegend, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, kurz gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 303. **Neue Poiteau.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 b.; Jahn III, 2.



Neue Poiteau. Bouvier. **. Ende Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare delikate Frucht wurde erzogen von Simon Bouvier zu Jodoigne. Der Baum trug zuerst 1843. Die Frucht wurde nach dem bekannten Poiteau, Verfasser des Bon jardinier und damals auch Redacteur der Annales der Pariser Gartenbaugesellschaft, benannt. Zum Unterschiede von einer schon vorhandenen Poiteau (die mir indeß, gekommen von Hrn. v. Mons an Hrn. Lieutenant Donauer zu Coburg, und von diesem an mich, die Holzfarbige Butterbirne lieferte), gab man ihr das obige Beiwort. Ich erhielt die Sorte aus Papeleus Collection und von Herrn Behrens zu Lübeck ganz überein, und kann auch nach der Beschreibung von Bivort und Decaisne nicht zweifeln, die rechte Sorte zu haben, wenngleich die Frucht dort merklich größer (von Decaisne selbst als sehr groß) und am Stiele weit dicker und merklich abgestumpft dargestellt wird, auch die starke Einbiegung (nur auf einer Seite) nicht hat, die sie bei mir und auch in Früchten, die ich von Herrn Behrens 1857 erhielt, in der Mehrzahl der Exemplare zeigte.

Literatur und Synonyme: Bouvier beschrieb sie zuerst 1844 im Journal d'Horticulture pratique de la Belgique Vol. II, S. 259; Annales 1856 S. 21; Bivorts Album I, Taf. 42; Decaisne IV, Text Nummer 139. Der Londoner Catalog hat nur erst den Namen im Anhange. Als Synonym geben die zu Lyon versammelten Pomologen, Decaisne und Bivort an: Tombe de l'amateur, welchen Namen ihr Hrn. v. Mons Gärtner Demeestre nach v. Mons Tode gegeben haben wird. Leroy zu Angers führt noch Retour de Rome (v. M.) als Synonym auf, und die Berliner Verhandlungen auch Juteuse de Braunau.

Gestalt: nach Bivort veränderlich, meistens birnförmig, zuweilen oval und dann wieder der Winter-Dechantsbirne ähnlich, wie er sie auch abbildet. Decaisne hat die größere Frucht (wohl vom Zwergbaume) fast 6" hoch und $3^3/_4$" breit abgebildet, zur umgekehrten Eiform neigend und mit dickem, kurzem, ganz zur Seite geschobenen Stiele; die kleinere Frucht hat die Einbiegung nur auf einer Seite, aber noch stark abgestumpfte Spitze. Wie ich sie bisher hatte, ist sie in guten Exemplaren vom Hochstamme 4" hoch, $2^3/_4$" breit. Der Bauch sitzt zuweilen fast in der Mitte, allermeist jedoch etwas mehr nach dem Kelche hin, nach dem sie allmählig abnimmt und sich gar nicht oder so wenig abstumpft, daß sie selten aufstehen kann.

Kelch: kurz gespitzt, hartschalig, an der Basis einzeln etwas fleischig, offen, steht mit den Ausschnitten in die Höhe und sitzt oben auf oder allermeist in enger, flacher Senkung, die durch einige Beulen und Fleischperlen uneben ist, welche den Kelch öfter etwas einschnüren und in seiner Rundung verschieben oder halb schließen. Die Beulen laufen unregelmäßig bis zum Bauche oder noch weiter, und ist die Frucht überhaupt etwas fein beulig.

Stiel: $^3/_4$—1" lang, ziemlich stark, an der Basis oft etwas fleischig, sitzt auf der Spitze oben auf, ohne merkliche Vertiefung, mit einigen Fleischbeulen oder Ringeln umgeben. Kleinere Früchte laufen fast in den Stiel aus.

Schale: mäßig stark, vom Baume hell grasgrün, auch in der Reife nur unmerklich gelblicher. Röthe findet sich nicht und ist bei Früchten, die lange hingen, die Sonnenseite nur etwas gelblicher. Die zahlreichen, theils feinen, theils etwas stärkeren Rostpunkte werden häufig durch den Rost auf größeren Strecken maskirt, der, je nach Jahren und Boden, bald weniger, bald stärker sich findet, zersprengt und in Figuren vorkommt, oder stellenweise etwas grünlich zimmtfarbige, ziemlich rauhe Ueberzüge bildet. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist grünlich gelb, sehr fein, saftreich, schmelzend, und zeigt um's Kernhaus kaum ganz feine Körnchen. Geschmack delikat bergamottartig süß, dem der St. Germain etwas ähnlich, jedoch wenn die Frucht zu früh gebrochen wurde, nicht gewürzhaft genug und etwas mehr dem Geschmacke des Wildlings von Motte sich nähernd, etwas mehr mit Säure gemischt.

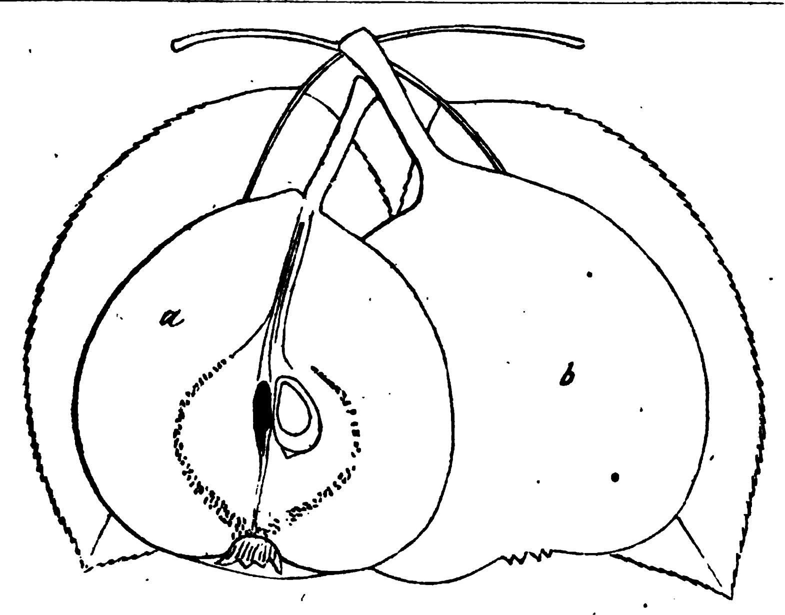
Das Kernhaus ist ohne hohle Achse, die Kammern sind klein, liegen der Achse nahe, die Kerne sind schwarz, meist taub.

Reife und Nutzung: Zeitigt in Belgien im Oktober, bei uns Ende Okt. und im Nov.; 1861 wurde bei später Blüthezeit, aber warmem Sommer selbst eine um Michaelis gebrochene Frucht schmelzend; rechte Brechzeit war mehrmals $^2/_3$ Oktober. Fault gar nicht leicht und hält sich in der Reife lange. Ist wohl nur Tafelfrucht.

Der Baum wächst rasch und gesund, schön pyramidal, so daß er sehr leicht sich zu Pyramiden formt, und scheint auch in meiner nördlichen Gegend seine gerühmte Fruchtbarkeit völlig zu bewähren. Sommertriebe stark, etwas gekniet, olivenfarbig (Bivort und Decaisne geben sie mehr roth an, wohl nach Stämmen auf Quitte), mäßig zahlreich punktirt. Blatt groß, dick, glänzend, etwas rinnenförmig, am Rande oft schwach wellenförmig gebogen, oval mit aufgesetzter Spitze, fein und seicht gesägt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen flach, noch feiner gesägt; die kürzer gestielten kurz oval oder eioval, die längergestielten elliptisch oft selbst lang-elliptisch. Augen kurz, stark, etwas dreieckig, spitz, etwas abstehend, sitzen auf merklich vorstehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 304. Graf Lamy. Diel I, 2. 2.; Lucas IV, 1 b.; Jahn IV, 2.



Graf Lamy (Dingler). Oberdieck (van Mons). **. Ende Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Die hier beschriebene schätzbare Tafelfrucht ist diejenige, welche der Londoner Catalog und Downing als Comte de Lamy aufführen, indem ich mein Reis von der Londoner Societät durch Pfarrer Urbaneck und Herrn Bertzien zu Kopenhagen überein habe. Sie ist häufig mit Marie Louise (Duquesne) und Marie Louise nova (van Mons), sowie diese wieder unter einander verwechselt worden, worüber ich die ausführlicheren Auseinandersetzungen von Herrn v. Flotow und mir in der Monatsschrift 1859 S. 263—273 nachzusehen bitte. Ich bemerke hier nur, daß die Verwirrungen unter diesen Früchten theils daher rühren, daß Herr v. Mons oft Pfropfreiser ohne Namen versandte, theils daher, daß er in seinem höchst oberflächlich abgefaßten Cataloge erst eine Marie Louise par Duquesne und dann Serie 2 Nr. 424 nochmals eine Marie Louise Duquesne mit dem Zusatze par nous aufführt, wo statt Duquesne ohne Zweifel nova hätte stehen sollen. Das Resultat ist: Es gibt eine Marie Louise Duquesne, die man auch van Donkelaer und Marie Louise Delcourt nannte, dann eine von Hrn. v. Mons erzogene Marie Louise nova, die direkt von v. Mons richtig nur an Burchardt zu Landsberg, an mich und an Herrn Manning in Amerika gekommen zu sein scheint, so wie endlich eine Graf Lamy, die wohl ohne Zweifel unter diesem Namen von v. Mons an die Societät zu London und von da an Downing kam. Wer der Erzieher der obigen Frucht ist, ist noch nicht ganz gewiß. Papeleu in seinem Cataloge gibt Leon Leclerc an; ist die Frucht jedoch, wie nicht zu bezweifeln, mit der Dingler identisch, so wäre v. Mons der Erzieher und wäre, wie auch die Annales wollen, Dingler der ursprünglich beizubehaltende Name. Da ich von der Dingler Früchte noch nicht sah, habe ich einstweilen den obigen Namen beibehalten, meine Frucht stimmt jedoch mit der Beschreibung der Dingler sehr und ein an die Graf Lamy gesetzter Zweig der Dingler hat gänzlich dieselbe Vegetation.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 133 Nr. 162 Comte de Lamy mit den Synonymen Marie Louise the second, Marie Louise nova, Beurré Curté, Dingler. Downing S. 371 mit denselben Synonymen. Annales 1854 S. 69 Poire Dingler, wobei gesagt wird, daß diese mit der Downing'schen Comte de Lamy ganz identisch und von v. Mons erzogen sei, der sie unter dem Namen Dingler um 1840 an den Grafen Du-Mont Blanc zu Ingelmünster gesandt habe, wobei sie jedoch in der Folge auch den Namen Curtet fälschlich erhalten habe, der einer ganz andern von Bouvier erzogenen Frucht gebühre. Die zu Lyon versammelt gewesenen Pomologen betrachten Comte de Lamy mit Marie Louise nova (unter der sie aber die von Duquesne verstehen) als identisch. Leroy zu Angers hat im Cataloge bei Comte de Lamy als Synonyme Beurré Curtet ou Quetelet, wobei unentschieden bleibt, ob er die obige meint, oder die rechte von Bouvier erzogene Curtet, die nach Bivorts Album I, T. 6 von Beurré Quetelet noch wieder verschieden ist, jedoch auch Bis-Curtet heißt. Als Beurré Curtet findet sie sich ohne Zweifel noch im Rouener Bullet. S. 82, in Figur ganz mit Fig. a. oben überein, und wird nur die Reifzeit Anfang Oct. gesetzt. Auch Hogg im Manual S. 178 hat bei Comte de Lamy als Synon. Beurré Quetelet, Beurré Curtet, Dingler, Marie Louise nova. Das Resultat ist, daß wohl ohne Zweifel das einzig richtige Synonym, vielleicht der ursprüngliche Name Poire Dingler ist.

Gestalt: die Figur oben stellt sie dar, wie ich sie zweimal hochstämmig in Erstlingsfrüchten hatte. Downing und der Londoner Catalog nennen die Gestalt zwar rundlich-umgekehrt eiförmig, Downing zeichnet sie aber stärker kreiselförmig, dessen Figur oben sub b. steht, und die Annales geben die Größe der Dingler nach einer Frucht von Pyramide 3‴ breit und hoch und stark kreiselförmig. Der Bauch sitzt mehr, bei recht kreiselförmigen, stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach wölbt und breit aufsteht. Nach dem Stiele endigt sie meist mit etwas erhabenen Linien und ist kaum abgestumpft, oder die Spitze geht halb in den Stiel über.

Kelch: offen, hartschalig, in weiter flacher Senkung mit etlichen feinen Falten umgeben. Der Bauch der Frucht ist oft durch breit vortretende Beulen in der Rundung verschoben.

Stiel: holzig, $^{3}/_{4}$″ lang, gerade, durch einen Wulst oft etwas zur Seite gedrückt.

Schale: fein rauh, vom Baume grün, in der Reife gelbgrün (die Annales zeichnen die Dingler als grüngelb), Röthe sah ich hier noch nicht; Downing gibt braunröthliche Backe an, welche die Annales bei der Dingler nicht angeben. Rost findet sich als stellenweiser Anflug und um Kelch und Stiel oft etwas Ueberzug. Punkte zahlreich, theils rostig, theils etwas grün umringelt.

Fleisch: gelblich weiß, ins Grünliche schillernd, nur um das Kernhaus ein wenig körnig, fein, schmelzend (selbst in dem kalten Sommer 1860), von süßem, durch etwas Säure gehobenen, sehr edlen bergamottartigen Geschmacke, ziemlich ähnlich dem der Esperens Herrenbirn.

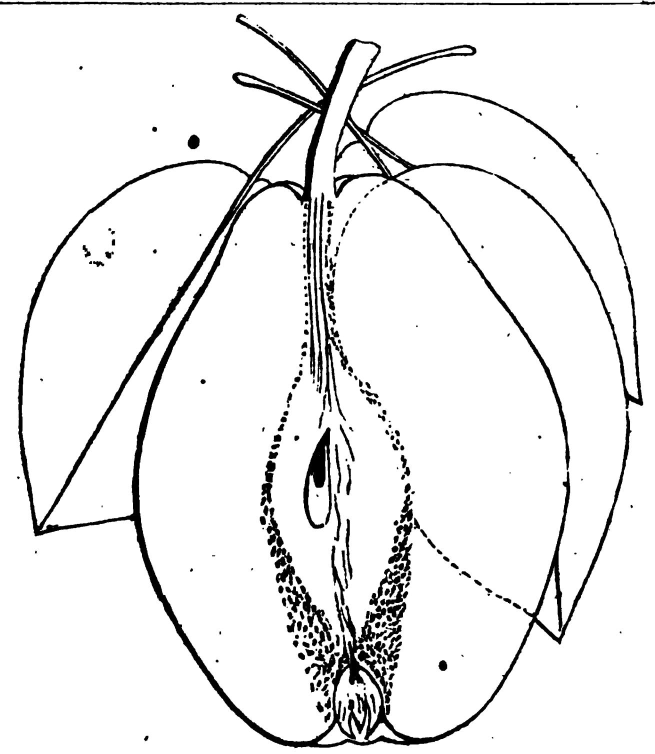
Kernhaus: hat kurze hohle Achse; Kerne braun, stark, ziemlich eiförmig, meist vollkommen; Kelchhöhle breit, gerundet.

Reife und Nutzung: zeitigte bei mir selbst 1860, wo ich $^{1}/_{2}$ Oct. brach, schon Anf. Nov. Downing setzt die Reifzeit Ende Sept. oder Mitte Oct., die Annales die Reife der Dingler erste Hälfte des November.

Der Baum wächst gut und gesund, schön pyramidal. Sommertriebe sind nur etwas stufig, braunröthlich an der Sonne, oft mehr lederfarben, ohne Wolle, mit zwar ziemlich vielen, oft großen, aber matten Punkten. Blatt glatt, glänzend, nur etwas rinnenförmig, elliptisch, auch breitelliptisch, fein und scharf gesägt gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch und selbst lanzettförmig, einzelne oval, fein und seicht gesägt gezahnt. Augen dreieckig, nach oben am Zweige abstehend, Träger flach, wenig gerippt.

Oberdieck.

No. 305. Rothe Confesselsbirne. D. II, 3. 2. (3); Luc. III, (V) 2 b.; J. II, 2. (3).



Rothe Confesselsbirne. Sickler (Zink). *†. Oct., Nov., 6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Abstammung unbekannt; den Namen möchte Mayer von Faß (in der Schweiz und im Elsaß Fäßel, Fessel, ein Fäßchen) ableiten. Sie scheint übrigens nicht allein in Thüringen, sondern auch in anderen Gegenden verbreitet zu sein, wird jedoch oft mit der Chaumontel verwechselt, mit welcher ich sie selbst längere Zeit für identisch hielt, bis mich die wolligen Blätter des Baumes überzeugend eines Anderen belehrten. Hr. Pastor Jacobi in Hainrode war so gefällig, mit der Frucht mir zugleich Blätter zu senden.

Literatur und Synonyme: Zink hat sie zuerst tab. IX. S. 39 recht gut abgebildet und kurz beschrieben. Sie erscheint nach dem Kelche zu stärker abnehmend, als auf obigem Holzschnitte, kommt aber auch oft so vor. Er sagt, „sie dauert bis Ende des Jahres und ist eine recht gute Birne von mürbem, jedoch etwas griesigem Fleische, häufigem süßen Saft und gutem Geschmack. Es gibt auch noch eine andere, die Grüne Confesselsbirne genannt." — Im T. O.-G. III, S. 28, Taf. 3 ist sie ausführlicher beschrieben, auch kenntlich abgebildet. (In demselben auch die am Kelche mehr abgerundete Grüne Confesselsbirne Bd. VIII, S. 19 Taf. 2, die nur als lange dauernde Winterkochbirne Werth hat.) — Vergl. auch Christ's Hdb. 2. Aufl. S. 582 und dessen Hdwb. S. 169; ferner Dittrich I, S. 678; Dochnahl S. 14. Dieser zählt sie zwar ganz richtig unter den wollblättrigen Arten auf, gibt sie aber

S. 102 auch wieder als Syn. der Chaumontel. Luc. S. 208 nimmt sie ebenfalls für gleich mit der Letztgenannten. — Synon. sind Graukopf bei Goßlar und Confessionsbirne bei Schauen, beides nach Christ. — T. O.-G. und Christ halten sie für Millers Rousseline, doch ist Diels Birne dieses Namens eine verschiedene Frucht. — Mayer in Pom. Franc. S. 305 kann als Confessielsbirne, Deutsche Faßbirne, Tonneau allemande die vorliegende haben, sie ist aber wenig kenntlich, sehr groß und soll bis März dauern.

Gestalt: oval, wie oben gezeichnet, nach dem Kelche hin spitzt sich die Frucht in kleineren Exemplaren oft stärker zu und wird auch öfters, unter einer kleinen Einbiegung meist nur auf einer Seite, nach dem Stiele hin schmächtiger, indem sie abgestumpft kegelförmig endigt. Früchte von 2½" Breite bei 3" Länge, wie sie Sickler beschreibt, mögen zu den Seltenheiten gehören, meist bleibt sie schmäler.

Kelch: kurz- und steifblättrig, hornartig, offen oder halboffen, in einer ziemlich tiefen und engen mit Beulen oder Falten besetzten, oft unregelmäßigen Einsenkung, indem sich einzelne Beulen stärker erheben, die auch oft noch über den Bauch hin fortlaufen und die Rundung verderben.

Stiel: holzig, braun, ziemlich stark und steif, ¾" lang, wie eingedrückt, in engerer oder weiterer oft tiefer Höhle, mit Beulen umgeben.

Schale: glatt, gelbgrün, auf der S. S. dunkel erdbraunroth verwaschen fast auf der Hälfte der Frucht, mit grauweißlichen Punkten in dem Roth. Nebenbei ist die Schale gelbbraun berostet, so daß die Grundfarbe nur stellenweise noch durchblickt und hierdurch auch das Roth verdüstert wird.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, zuweilen butterhaft, von angenehm und stark, eigenthümlich gewürztem süßweinigen Zuckergeschmack, auch darin der Chaumontel ähnlich, von welcher kleinere Exemplare auch äußerlich ihr ziemlich gleich sehen.

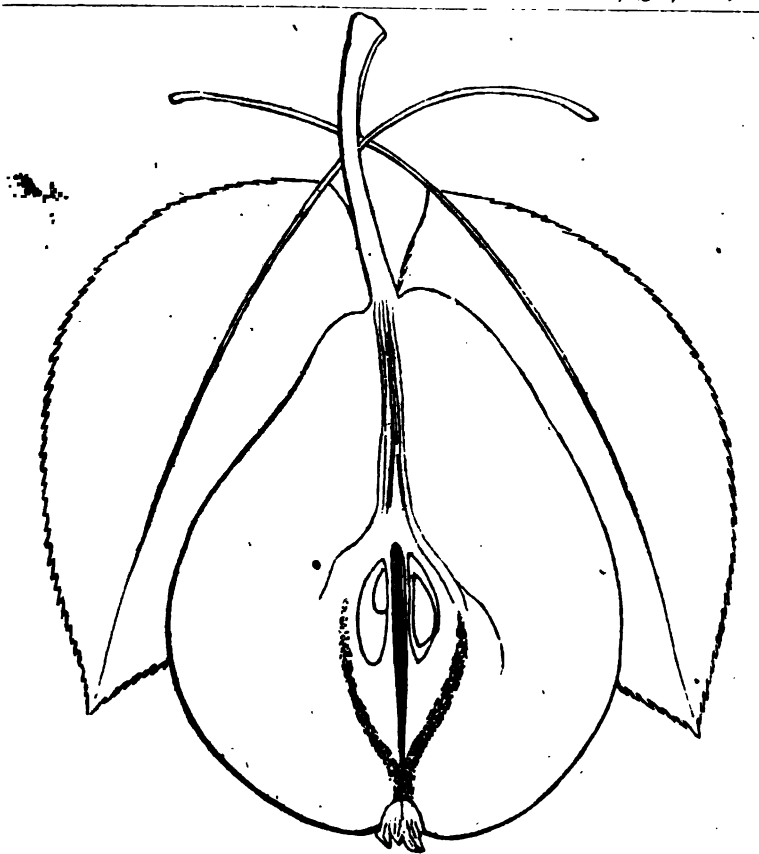
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, die sich nur nach dem Kelche zu mehr häufen, nicht hohlachsig, Kammern klein, meist unausgebildet, oft fehlend; die vorhandenen enthalten einzelne schwarzbraune, oben mit einem kleinen Knöpfchen besetzte, oft aber auch nur taube Kerne.

Reife und Nutzung: sie zeitigt Ende Oct. oder im Nov., hält sich, etwas früher abgenommen, etwa 6 Wochen; bei zu langem Hängen dauert sie nach Hrn. Jacobi bis Jan., wird aber dann oft nicht schmelzend. Angenehme Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die die bei uns im Freien selten gut werdende Chaumontel ersetzen kann.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst auch nach Dittrich sehr stark, wird groß, ist gesund. Er bildet nach Jacobi eine breit gerundete Krone mit lichter und sperriger Verzweigung und die hängenden Zweige biegen sich am Ende wieder nach oben. Die Fruchtbarkeit wird gelobt. Das Laub ist graugrün, wie beduftet. — Die Blätter sind mittelgroß, fast etwas klein, 2¼" breit, 1¾—2¼" lang, eirund, oft herzförmig, mit längerer oder kürzerer, meist auslaufender Spitze, auf beiden Flächen wollig, ganzrandig (und hierdurch von den länglich-ovalen glatten regelmäßig fein gesägten Blättern der Chaumontel verschieden). Stiel dünn, verschieden lang, stark wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze etwas gelbwollig. Sommerzweige stark bewollt, gebogen, etwas stufig, an der Spitze verdickt, grünlich gelbgrau, an der S. S. graubraun und stellenweise geröthet, mit sparsamen, größeren und kleineren, schmutzig gelben Punkten.

J.

No. 306. Walter Scott. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1 b.; Jahn IV, 2.



Walter Scott. Oberdieck (van Mons). **. Oct., Nov. 3—4 W.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Tafelfrucht fand sich unter den 300 Birnsorten, welche ich 1838 ohne Namen von Herrn v. Mons erhielt, und da ich bisher weder die Frucht unter einem andern Namen auffinden konnte, noch auch unter allen meinen belgischen Birnsorten die ziemlich kenntliche Vegetation der Obigen finde, so stammt sie vielleicht wirklich aus v. Mons letzten Kernsaaten, von denen er mir besonders Reiser zu schicken schrieb, und verdient jedenfalls, möglichst bald bei uns bekannt zu werden. Ich habe sie unter obigem, von mir ihr beigelegten Namen schon vielfältig versandt.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung" S. 433 aufgeführt und der Frucht nach näher beschrieben.

Gestalt: fast groß, in Form den Apothekerbirnen ähnlich und etwas veränderlich. Regelmäßige Früchte nähern sich der dickbauchigen, etwas abgestumpften Eiform und sind $2\frac{1}{2}''$ breit und $3''$ hoch, schön gewachsene selbst $2\frac{3}{4}''$ breit und $3\frac{1}{2}''$

hoch. Der Bauch sitzt oft nur etwas, meistens jedoch merklich mehr nach dem Kelche hin; regelmäßigere Früchte spitzen oder runden sich nach dem Kelche so zu, daß sie, wenn nicht durch ungleiche Hälften der Frucht die Kelchfläche schief steht, eben noch aufstehen können. Nach dem Stiele macht sie meist auf beiden Seiten, oft jedoch auch nur, wie in obiger, nach Frucht aus meinen Nienburger Gärten angefertigter Zeichnung, nur auf einer Seite merkliche Einbiegungen, und dicke, kegelförmige, etwas abgestumpfte, oft auch etwas schlanke, halb in den Stiel übergehende Spitze.

Kelch: offen, hartschalig, durch Beulen in seiner Rundung verschoben, sitzt meist sehr flach vertieft, einzelne jedoch durch sich stärker erhebende Fleischbeulen stärker vertieft und eingeschnürt; die Kelchsenkung zeigt stets Falten und Beulen, die sich bei regelmäßigeren, großen Früchten flach über die Frucht hinziehen, häufig auch sich bald hier, bald dort vordrängen und die regelmäßige Form verderben.

Stiel: ziemlich stark, holzig, nur an der Basis etwas fleischig, $1^3/_4$—2" lang, meistens wenig zur Seite gebogen, doch oft etwas rückwärts gekrümmt, sitzt auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben, oft auch nur wie eingesteckt.

Schale: glatt, etwas glänzend, freundlich grün, in der Reife gelblich grün oder grüngelblich. Punkte zahlreich, theils fein, theils an der Sonnenseite stärker und hier häufig braunroth umringelt. Die Sonnenseite ist bei stark besonnten leicht und bräunlich geröthet, theils und meistens nur wie punktirt, theils auch in kurz abgesetzten blassen Streifen. Rostanflüge finden sich wenig, oft gar nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, oft etwas gelblich, um das Kernhaus kaum fein körnig, saftreich, schmelzend, von fein weinig gezuckertem, fein alantartigen delikaten Geschmacke.

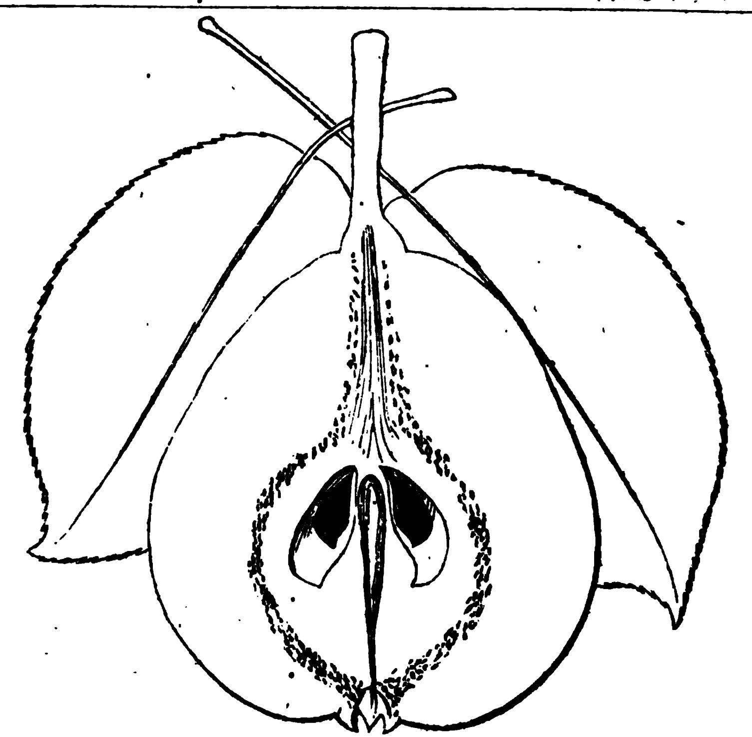
Das Kernhaus hat eine schmale hohle Achse, die Kammern sind schmal und eng und enthalten meistens taube, theils auch vollkommene, schwarzbraune, längliche, etwas gebogene Kerne. Die feinen Körnchen ums Kernhaus bilden eine schmale, langgezogene Rautenfigur.

Reife und Nutzung: zeitigt im Oct. und hält sich 3—4 Wochen. In recht warmen Jahren brach ich schon am 14. Sept. recht, in gewöhnlichen vom 20. bis 26. Sept., in kalten 8. Oct.; doch ist die Frucht auf den Pflückepunkt nicht besonders eigen; 1846 brach ich 12., 21. und 26. Sept., 1850 18. und 26. Sept. und 12. Oct. und wurden alle diese Früchte gut. Ist hauptsächlich Tafelfrucht.

Der Baum wächst gesund und kräftig, geht mit den Zweigen in ziemlich spitzen Winkeln in die Luft, scheint auf den Boden gar nicht eigen, und ist selbst in meinem sandigen Garten vor der Stadt Nienburg groß und sehr fruchtbar geworden. Ein junger Baum, den ich im hiesigen Lehmboden habe, wächst weniger stark, doch wohl nur, weil der unten austreibende Baum im Stamme krank ist. Sommertriebe ziemlich stark, nur wenig flusig, an der Sonnenseite etwas röthlich lederfarben, oft auch mehr olive, starke Triebe mit ziemlich vielen feinen, nicht ins Auge fallenden Punkten. Blatt ziemlich groß, glatt, glänzend, ziemlich flach ausgebreitet, auch unten nicht wollig, spitz-eiförmig, nur fein gezahnt, mit schöner meist auslaufender Spitze. Afterblätter finden sich selten und sind fein, stärkere Triebe haben aber viele Blätteraugen. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, meist ei-elliptisch, die größte Breite mehr nach dem Stiele hin, manche auch fast lanzettförmig, fein oder auch scharf gesägt. Augen stark, stumpf-spitz, etwas abstehend, sitzen auf schwach gerippten, nicht starken Trägern.

Oberdieck.

No. 307. Charlotte von Brouwer. Diel I, 2. 2; Luc. IV, 1 a (b); Jahn III, 2.



Charlotte von Brouwer. Bivort (Esperen). **. Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Major Esperen erzogen, der Baum gab 1835 die erste Frucht. Als eine vortreffliche Tafelfrucht mit reichtragendem Baume hat sie sich schnell weiter verbreitet und ist auch bei uns zu recht häufiger Anpflanzung zu empfehlen, da sie im deutschen Clima gedeiht.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie zuerst im Album III, S. 5; sie erscheint auf seiner Abbildung meiner Zeichnung ähnlich, doch mehr plattrund, am Kopfe breiter. Auch die Annales de pom. III, S. 33 haben sie mit Beschreibung von Royer, die Form ist mehr birnförmig. Ferner bei Liron d'Airoles, Descript. Bd. I, S. 33, Planche 10, Fig. 4 findet sie sich ziemlich von der Form, wie sie Biv. zeichnete. Auch in den meisten neueren Verzeichnissen ist sie enthalten. Alle loben sie und die große Fruchtbarkeit des Baumes. — Ich beschreibe sie nach bereits von mir selbst an freistehender Pyramide erzogenen und aus Herrnhausen erhaltenen Früchten.

Gestalt: eirund oder auch öfters kreiselförmig, bisweilen birnförmig (so bezeichnet sie auch Royer), um den Kelch oft stark abgeplattet, nach dem Stiele zu schnell abnehmend kurz und stumpfspitz oder auch mehr

verlängert und mit etwas Einbiegung, also mit birnförmiger Spitze endigend. 2¼" hoch und ebenso breit oder etwas höher.

Kelch: blättrig, bisweilen auch hartschalig, halboffen oder geschlossen, in kleiner seichter schüsselförmiger Einsenkung, kaum mit etwas Beulchen umgeben, doch ist die Abrundung am Bauche oft etwas ungleich.

Stiel: kurz, aber stark, oder länger und etwas schwächer, gelbbraun, steht ohne Absatz oben auf, oder geht in das Fleisch über, indem sich dieses in Höckern an ihn anlegt.

Schale: stellenweise etwas fein rauh, gelbgrün mit grünen Stellen, bisweilen citronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten und Rostflecken, die sich auf einer Hälfte der Frucht merklich häufen, wodurch sie wie rostig marmorirt erscheint und sich eben auch dort rauh anfühlt.

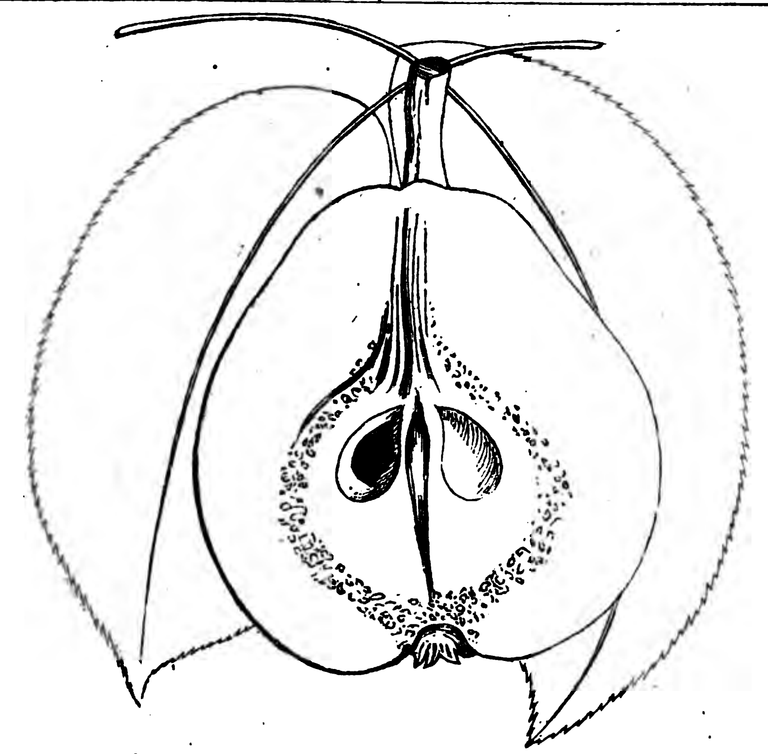
Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, säuerlich- oder weinig-süß mit angenehmem Gewürz. Royer bemerkt, daß sich in leichtem kalkhaltigem Boden das Fleisch rosenroth färbe und sehr deutliches Rosenparfüm erhalte.

Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, Kerne etwas groß, schwarzbraun, mit einem starken Höcker, meist vollkommen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift gegen Ende Oktober und hält sich theilweise durch einen großen Theil des November. Sie wurde auch selbst 1860, trotz der Kühle des Sommers, in Meiningen noch schmelzend, aber erst im Dec. reif. Die aus Herrnhausen erhaltene Frucht zeitigte Ende Oct. und stand in Süßigkeit und Würzigkeit der meinigen viel voraus. Ist als Tafel- und Haushaltsfrucht gleich gut zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst freudig, seine Zweige stehen stark aufrecht. Er baut sich mit Leichtigkeit zur Pyramide, sowohl auf Wildling wie auf Quitte. Die Fruchtbarkeit desselben ist groß, er trägt büschelweise, wie Royer bemerkt, 3—7 Stück zusammen. — Die Blätter sind oval mit halbaufgesetzter Spitze, 1½ bis 1¾" breit, 2¼ bis 2½" lang, unterhalb und am Rande oft etwas wollig, regelmäßig fein gesägt, meist flach, nur die Spitze ist etwas seitwärts gekrümmt, ziemlich dunkelgrün und glänzend. Blattstiele gelblichgrün, kurz oder von mittlerer Länge. — Blüthenknospen nach Biv. länglich oval, zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige nach oben hin etwas wollig, auf der Schattenseite graulich grün, gegenüber rothbraun, mit feinen röthlichen Punkten. J.

No. 308. **Die Judenbirne.** Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1 b.; Jahn III, 2.



Die Judenbirne. Bivort (Esperen). *. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde vom verstorbenen Major Esperen nach dem Standorte des Baumes an der Mauer der Judengasse in Mecheln benannt. Derselbe lieferte die ersten Früchte 1843. Die Frucht wird zwar bei uns nicht ganz fein und I. Ranges, doch ist sie immer noch als eine etwas spätere Herbsttafelfrucht brauchbar und empfiehlt sich besonders auch durch die Tragbarkeit des Baumes.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album II, S. 7: La Juive. Biv. beschreibt sie als mittelgroß, kreiselförmig, etwas breiter als hoch, gelbgrün, braun und grün gefleckt, auf der Sonnenseite stark geröthet, Fleisch halbfein, schmelzend, saftreich, süß, ziemlich gut parfümirt, I. Ranges, im Nov. reif. — Tougard S. 54. Nur nach Biv. Ebenso Liron in Liste syn. S. 79 und Descript. I, S. 10 tab. VI; Fig. 6. Dochnahl S. 158 hat sie Judenbirne genannt.

Gestalt: eirund oder kegelförmig, öfters wohl auch kreiselförmig, nach dem Stiele zu länger oder kürzer zugespitzt, zuweilen beulig und ungleich in der Abrundung, deshalb nicht immer gut aufstehend.

Die zum Holzschnitte benutzte Abbildung geschah nach einer Frucht aus Angers und entspricht ziemlich der Zeichnung Bivorts, welcher die Birne indessen nach dem Stiele zu noch stärker abnehmend, kürzer und dünner spitz, kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, $3^1/_4$" breit und etwas weniger hoch abgebildet hat. Ich selbst erzog sie mehr länglich eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, und sah sie aus Herrnhausen fast rein kegelförmig, $2^1/_2$" breit und 3" hoch.

Kelch: kurzblättrig, ziemlich hartschalig, offen, seicht- oder nur schwach vertieft stehend zwischen Falten oder Beulen, welche sich hier und da auf der Wölbung erheben und über den Bauch fortlaufen.

Stiel: kurz, $^3/_4$" lang, stark und steif, obenauf wie eingedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, später hellgelb mit grünlichen Stellen, feinen Rostpunkten und Roststreifchen, zuweilen an der Sonnenseite etwas streifiger Röthe und um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängendem Roste.

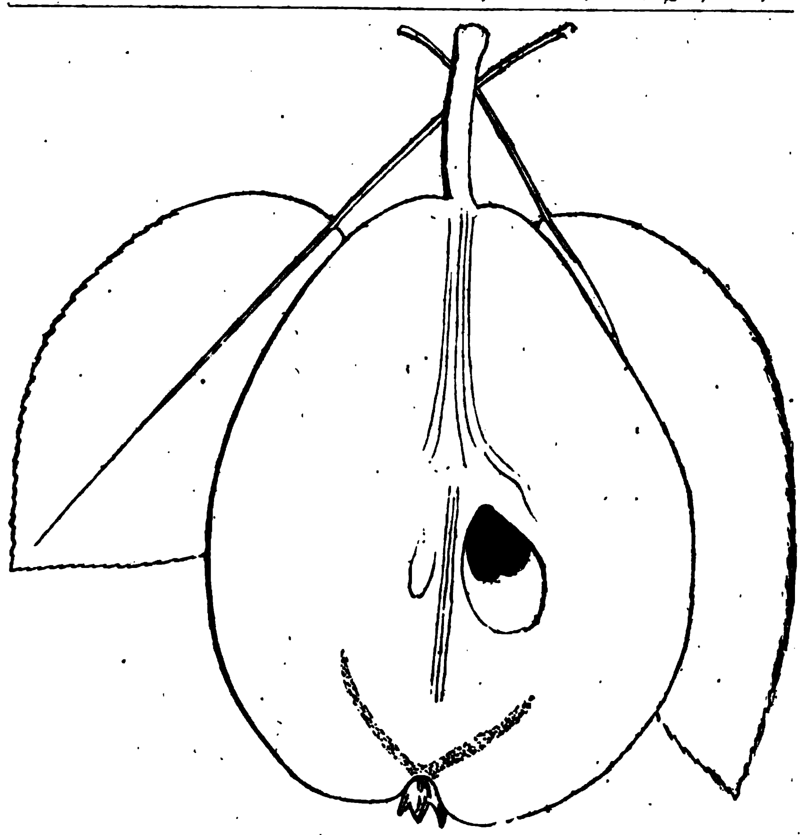
Fleisch: gelblichweiß, halbfein, saftreich, an der Frucht aus Angers schmelzend, doch nicht butterhaft, von angenehmem, wenn auch nur wenig gewürzten, weinigen, nicht zu süßen Geschmack — an meinen Früchten halbschmelzend oder rauschend und von geringerem Wohlgeschmack, weil es arm an Gewürz und Zucker war und das Weinige ganz fehlte. Die Herrnhauser Frucht war 1861 gewachsen, in welchem Sommer es nicht an Wärme fehlte, das Fleisch war schmelzend, saftreich, im Geschmacke aber ziemlich wie das meiner Früchte.

Kernhaus: hat etwas starke Körnchen im Umkreise, die Achse ist etwas hohl, die nicht großen Kammern enthalten kleine eirunde, schwärzlichbraune Kerne, die einen kleinen Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im November, doch hatte ich sie auch schon zeitig im October. Um sie bei uns eben noch so wohlschmeckend als in Frankreich und Belgien zu erziehen, wird man den Baum an eine Wand pflanzen müssen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig und schön pyramidal und ein Probezweig trug unter allen gleichzeitig auf dem Baume befindlichen Sorten am fleißigsten, setzte auch zeither kein Jahr aus. — Die Blätter sind länglich oval mit langer auslaufender Spitze, oft elliptisch, auch öfters lanzettförmig, mitunter wie das eine oben mit abgebildete Blatt sehr schmal und nach dem Stiele zu stark keilförmig, die größeren bis $1^3/_4$" breit und $4^1/_2$" lang, glatt, feingesägt, schiffförmig und sichelförmig, am Rande einigemal wellenförmig oder das ganze Blatt halbspiralförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün und glänzend. Blattstiel lang und steif, geradeausstehend, bleichgrün. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite geröthet, mit wenigen, feinen, gelblichen Punkten. J.

No. 309. Die Doctor Capron. Diel I, 2. 2.; Luc. III, 1 b.; Jahn III, 2.



Die Doctor Capron. Bivort (van Mons). *. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: eine Kernfrucht von van Mons; fand sich mit Nr. 2783 bezeichnet in dessen Baumschule zu Löwen und wurde von Bivort, als sie 1845 zum 2ten Male getragen, nach dem frühverstorbenen Arzte Dr. Capron zu Jodoigne, einem eifrigen Pomologen benannt.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie und bildete sie ab im Alb. I, Taf. 30, dann auch wieder in den Annal. V, S. 41 mit ziemlich gleicher Schilderung. — Liron d'Airol. Descript. Bd. II, S. 18 und Tougard S. 38 haben sie ganz nach Bivort.

Gestalt: nach Biv. eiförmig oder länglich eiförmig, schwach bauchig, mittelgroß; nach der übereinstimmenden Abbildung in den genannten Werken

mißt sie 2³/₄" in der Breite und 3¹/₄" in der Höhe. Die Früchte, welche mir ein junger Hochstamm lieferte, der zum Theil mit den von Papeleu empfangenen Zweigen bepfropft ist, erreichten dies Maß zwar nicht, doch sah ich an deren Form, daß ich die richtige Sorte erhalten habe.

Kelch: unregelmäßig, meist geschlossen, in schwacher Einsenkung; die Kelchblätter sind dick und hart, grünlichbraun.

Stiel: dick, 1" lang, holzig, braun, obenauf.

Schale: glatt, etwas fettig, hellgrün, später citronengelb mit röthlichbraunen Punkten und Flecken, auch mit schwarzen Fleckchen, die mit grünem Hofe umgeben sind.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, schmelzend, butterig, nach dem Album nicht sehr saftreich, nach den Annalen aber saftvoll, sehr gezuckert und von ganz eigenthümlichem Parfüm, in welchem der Geschmack von Mandeln und Vanille vorherrscht. — Die hier erzogenen Früchte wurden zwar noch ziemlich schmelzend und gut, doch konnte ich in dem Parfüm die erwähnte Aehnlichkeit nicht erkennen.

Kernhaus: ist mit einigen steinigen Concretionen, die auch Bivort nicht verschweigt, umgeben.

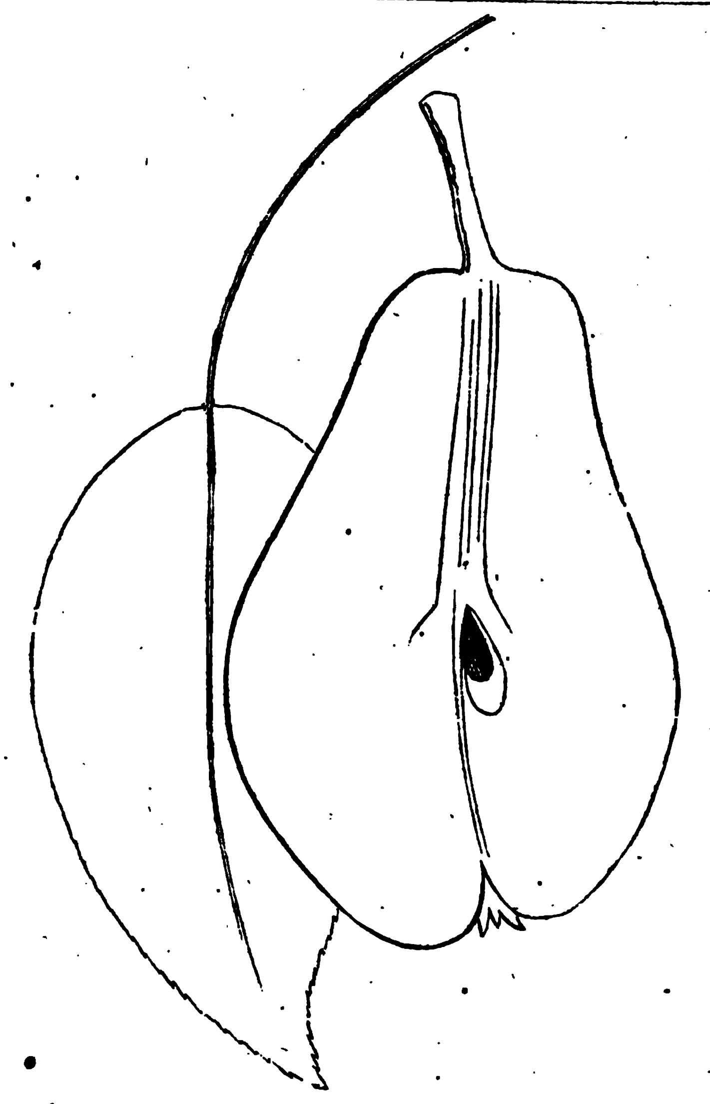
Reife und Nutzung: Die Zeitigung tritt gegen Ende October ein und verlängert sich bis Ende November. Die Frucht wird als allerersten Ranges bezeichnet, doch an ihr getadelt, daß sie in kalten und regnerischen Jahrgängen wie die Crasanne Flecken bekomme und aufspringe, weshalb, auch wegen der Steinchen ums Kernhaus, es noch fraglich ist, ob sie die an ihr geschilderte Güte bei uns erlangt und sich überhaupt für das deutsche Clima eignet.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst lebhaft, pyramidal, doch mit wagerecht abstehenden unteren Aesten, gedeiht auf Quitte, wie auf Wildling (doch sei letztere Unterlage vorzuziehen) und ist fruchtbar. Er verlangt aber einen warmen Stand oder die Erziehung am Spaliere (was um so mehr bei uns zu beachten sein wird!) — Die Blätter meiner Sorte sind oval, die länger gestielten auch elliptisch und selbst lanzettförmig, 1¹/₄ bis 1¹/₂" breit, 2¹/₄ bis 3" lang, mit meist auslaufender, mehr oder weniger verlängerter Spitze (im Album sind sie als oval oder ovallanzettförmig, zugespitzt beschrieben), glatt, etwas verloren und nur nach vornehin deutlich fein gesägt, am Rande schwach wellenförmig, Spitze meist etwas gekrümmt. Stiel oft sehr lang, bis 2¹/₂". — Blüthenknospen klein, kegelförmig, ziemlich stark gespitzt, dunkelbraun (nach Biv. klein, eiförmig, zugespitzt, schwarzbraun). — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach Biv. haselnußfarben, weißgrau punktirt.

Anm. Die Abbildung geschah nach einer schön ausgebildeten, von Lucas aus Brüssel mitgebrachten Frucht. L. schrieb hinzu: *, gute Frucht, II. Ranges, gekostet den 4. Nov. 1858; vollkommen eiförmig, ganz glatt, goldgelb mit sehr feinen staubähnlichen Punkten. — Oberd. erzog die Birne aus Zweigen, die er durch Hrn. Pfarrer Urbanek von Papeleu empfing, bereits ebenso geformt, und mit gleicher Vegetation, schildert sie aber ebenfalls nur als II. Ranges.

J.

No. 310. **Die Schwesterbirne.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 b.; Jahn II, 2.



Die Schwesterbirne. Bivort (Esperen). **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Esperen fand den Mutterbaum im Garten der Demoiselles Knoop zu Mecheln und nannte die Birne deshalb Poire de Deux-Soeurs.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Album II, S. 111 als Poire Deux-Soeurs und bildete sie von sehr langer Form und sehr grün von Farbe ab, so daß sie fast einer Gurke ähnlich sieht. In den Annal. V, 27 ist sie mehr länglich eirund und gelber, weil im ausgereiften Zustande abgebildet und ebenfalls von Bivort beschrieben. — Dochnahl (im Führer S. 16) hat sie Schwesterbirne genannt. Diesen mir passend erscheinenden Namen glaubte ich beibehalten zu dürfen. — Vergl. auch Liron d'Airoles Descript. I, S. 17, Charles Baltet S. 23 und Tougard S. 49.

Gestalt: Bivort beschreibt sie als pyramidal, bauchig, schnell und kurz abnehmend, auch rippig und beulig gegen den Kelch hin, ein Mittelding zwischen einer St. Germain und einer Calebasse. — Nach meiner Formentafel kann man die Birne, wie sie hier nach einer belgischen Frucht gezeichnet ist (und welche in der Form mit in Herrnhausen erzogenen Früchten ganz übereinstimmt, nur daß diese etwa um 1/4 kleiner waren), eirund oder noch besser oval, nach dem Stiele zu länglich kegelförmig nennen. Sie nimmt nämlich nach dem Kelche zu immer etwas ab, wobei auf einer Seite der Bauch mehr hervortritt. Bivort hat sie im Album 2 1/2" breit und 4 3/4" hoch, in den Annalen fast 3" breit, bei 4 3/4" Höhe abgebildet, welchen Umfang sie bei uns nur unter sehr günstigen Verhältnissen erlangen wird.

Kelch (der Herrenhäuser Frucht): kurzblättrig, graubraun, aufrechtstehend, offen in seichter, mit etwas Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: etwa 1" lang, holzig, braun, obenauf, ziemlich ohne Absatz, doch legt sich oft ein Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

Schale: hellgrün, später citronengelb mit grünen Fleckchen, feinen bräunlichen Punkten und Roststreifchen, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend berostet. — Die Annalen heben hervor, daß sich selten das Grün ganz verliere, wenn sie nicht auf Quitte erzogen werde, auf welcher sie sich oftmals ganz gelb färbe.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft und angenehm gewürzt süß. Bei etwas Säurebeimischung würde der Geschmack, wie ich mir darüber anmerkte, recht angenehm sein. — Nach Bivort ist er stark gezuckert und von einem sehr deutlich ausgeprägten Mandeln- und Nußgeschmack, wovon mir gerade nichts aufgefallen ist. Doch soll das Mandelartige nach Baltet in einem kalten Boden und bei zu später Ernte sich nicht ausbilden.

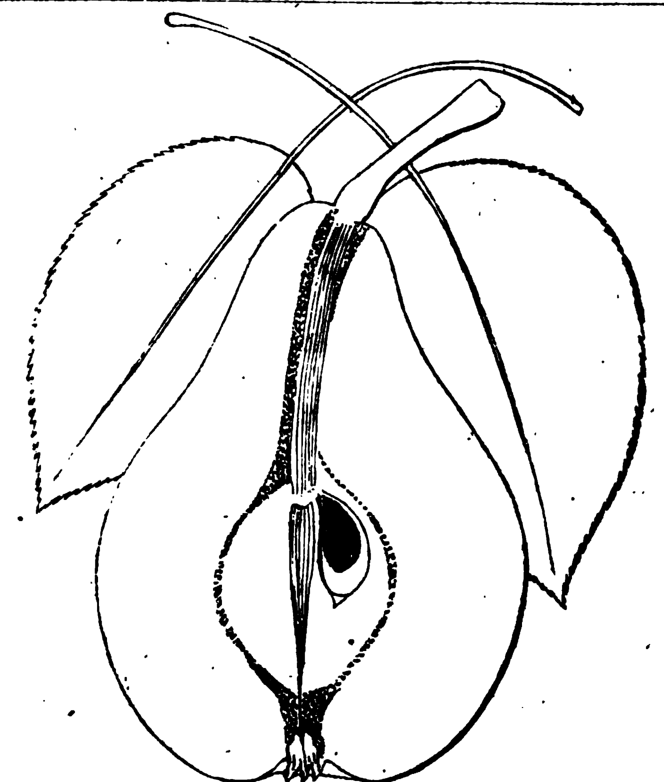
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein mit länglichen schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Herrnhäuser Früchte reiften gegen den 20. Oct. Nach Bivort zeitigt die Birne Anf. Nov. und ist eine Tafelfrucht I. Ranges, die auch Lucas, von welchem ich die Zeichnung erhielt, sehr preiswürdig fand und welche ebenso auf dem Lyon. Congreß als gut hervorgehoben wurde. Doch scheint der Baum einen günstigen warmen Boden zu verlangen, wie auch Baltet bemerkt, der das Fleisch als halbschmelzend, zuweilen halbbrüchig angibt, übrigens die Erziehung in Hochstammform empfiehlt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst ziemlich lebhaft und wird von allen Seiten als sehr fruchtbar gelobt. — Die Blätter sind, wie ich die Sorte von zwei Seiten überein habe, eirund mit oft lang auslaufender Spitze, die kürzer gestielten mehr oval, 2" breit, bis 3 3/4" lang, glatt, nur hie und da unterhalb etwas wollig, ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, am Rande wellenförmig, die Spitze oft seitwärts gedreht, sehr dunkelgrün und glänzend, doch reich geadert. Blattstiel oft 2 3/4" lang. — Sommerzweige grünlich graubraun oder röthlichgrau mit feinen weißlichen Punkten.

J.

No. 311. Erzengel Michael. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn II, 2.



Erzengel Michael. Bivort (Prevost). **. Anf. Oct. — Anf. Nov.
(Saint Michel Archange.)

Heimath und Vorkommen: Soll erst neuerlich in Frankreich erzogen worden sein und Prevost in den Annales de Pomologie de la Société de Rouen eine gute Beschreibung davon geben, ihren Ursprung aber nicht angeben.

Literatur und Synonyme: Das Vorstehende bemerkt Bivort im Album de Pomol. Bd. II, S. 149, wo auch die Frucht ähnlich wie auf obigem Holzschnitte, doch mehr länglich kegelförmig abgebildet ist. (Unter den Rouener Annalen ist das Rouener Bülletin gemeint, in welchem sie sich S. 47 abgebildet und beschrieben findet. Auch Liron d'Airol. hat sie in s. Descript. Bd. I, S. 72 und in s. Table synon. S. 11 und lobt sie, nur setze sie im Tragen öfters aus und an älteren Bäumen würden die Früchte nicht mehr schön. — Nach Baltet S. 18 werden letztere schöner in Nantes mit dessen besserem Klima, als bei ihm in Troyes. Jahn.) — Ich habe die Reiser aus der Travemünder Baumschule erhalten. Uebrigens finde ich diese Frucht im Catalog von Bavay 1846/47 pag. 36 ganz kurz, aber mit dem Folgenden

übereinstimmend beschrieben; desgleichen in dem Catalog von Papeleu 1852. Auch im Baumann'schen Catalog von 1849/50 und von Wilhelm in Luxemburg 1854 Nr. 347. — Der Londoner Catalog von 1842 führt nur den Namen auf.

Gestalt: schön birnförmig, $2^1/_2$'' breit und $3^3/_8$'' hoch, öfters einzelne Früchte noch größer. — Birnförmig, pyramidal beschreibt sie Bivort.

Kelch: steif vorstehend, ziemlich lang und fein gespitzt, grünlich und bräunlich gefärbt, halb offen, in einer hellbraun rostigen, ziemlich starken Vertiefung stehend.

Stiel: dunkelbraun mit wenig helleren Punkten, etwas knospig, steht in einer kaum merklichen Vertiefung, von einem hellbraunen Rostfleck umgeben.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, grünlich blaßgelb, auf der Sonnenseite röthlich gelb angelaufen, mit feinen, auf der Sonnenseite etwas deutlicheren, oft röthlich umflossenen Punkten, auch hellbraunen Rostflecken und Rostfiguren versehen.

Kernhaus: sehr feinkörnig und schwach angedeutet; Achsenhöhle ziemlich stark; Fächer groß und mit schönen Kernen versehen.

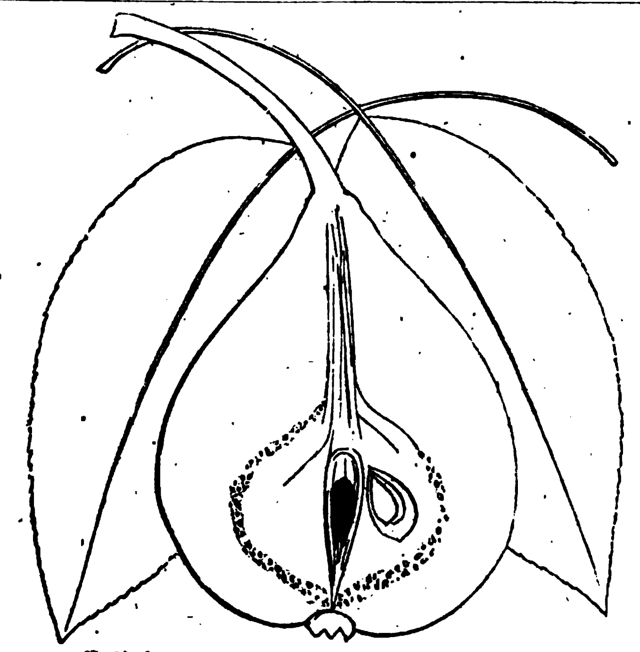
Fleisch: gelblich weiß, sehr fein, schmelzend, fast butterhaft, von sehr feinem, angenehmen, gewürzigen Geschmack. Sehr gut.

Reife und Nutzung: gegen Ende October. — Wird sich in passendem Klima und guter Lage als Tafelobst ersten Ranges bewähren.

Der Baum scheint gut zu wachsen und dauerhaft zu sein; wird auch von Prevost und Bivort als sehr fruchtbar geschildert. Ersterer gibt Ende September oder Anf. October, Bivort Anf. October als Reifzeit an, beide loben sie als eine vortreffliche Frucht, die sich im reifen Zustande auch noch lange gut halte. v. Flotow.

Ich erzog die Frucht bereits selbst einigemal aus Zweigen, die ich von Papeleu empfing, von ziemlich gleicher Größe und Form wie oben, sah sie auch ebenso in Herrn Leroy's Sortiment in Berlin. Da sie bei mir auch in dem Jahre 1860 an einem freistehenden Pyramidenbaum groß, schmelzend und recht angenehm gewürzt süß wurde, wie es in jenem kühlen Jahre bei anderen bekannten Butterbirnen nicht der Fall war, so möchte ich sie unter den neueren Birnen trotz der oben citirten Bemerkungen Lirons und Baltets vorzugsweise empfehlen. Auch Leroy rühmt sie in s. Verzeichn. als eine gewürzreiche, ausgezeichnete Frucht. — Die Blätter meines Baumes sind wie oben von mir neben die Frucht gezeichnet eirund, mehr oder weniger lang zugespitzt, glatt, fein etwas seicht gesägt. Jahn.

No. 312. **Catinka.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 b (a); Jahn VI, 2.



Catinka. Bivort (Esperen). Fast **. Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese recht gute, jedoch wenigstens in meinen nördlicheren Gegenden nicht zu den vorzüglichsten Tafelbirnen gehörende und hauptsächlich nur durch frühe und reiche Tragbarkeit sich auszeichnende Frucht erzog der um die Pomologie verdiente Major Esperen zu Mecheln. Sie kommt in manchen Catalogen vor, z. B. von Papeleu, de Jonghe, Thierry zu Haelen, Leroy zu Angers, dem Bilvorder Cataloge und muß nicht unbrauchbar sein, wird jedoch von den meisten als 2ter Qualität und mittelgroß bezeichnet, während Papeleu und der Bilvorder Catal. sie als groß bezeichnen und in den ersten Rang setzen. Mein Reis erhielt ich von Herrn de Jonghe zu Brüssel und nachmals von Herrn Rechtsanwalt Adam zu Altenburg von ganz gleicher Vegetation und habe die Sorte um so mehr ächt, als sie auch mit Bivorts Beschreibung stimmt, wenn die Veränderungen berücksichtigt werden, welche vermehrte Kleinheit mit sich bringt.

Literatur und Synonyme: Bivort im Album IV, S. 39, (auch Decaisne 55. Lieferung, Bd. V) gibt Beschreibung und Abbildung. — Hogg im Manual S. 175 rechnet sie zu den sehr schätzenswerthen Tafelbirnen.

Gestalt: Bivort stellt sie ziemlich kegelförmig mit etwas gebogener abgestumpfter Spitze dar, 3" breit und 3²/₃" hoch und beschreibt sie als ovale—turbinée. Decaisne gibt sie mehr eiförmig, am Stiele stärker abgestumpft und bezeichnet ihre Form als arrondie ou turbinée. — Auf einem sehr volltragenden Probezweige, ebenso aber auch auf einer jungen Pyramide hatte ich sie 1859 und 60 von Größe und Gestalt, wie oben dargestellt, theils noch etwas kleiner, von Form ziemlich kreiselförmig, 2" breit und 2½" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche, um den sie sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele endigt sie mit sanften, oft schwachen Einbiegungen und schöner Kreiselspitze.

Kelch: hartschalig, weit offen, scheint jedoch in seiner Vollkommenheit feine, verdorrte, meist fehlende Ausschnitte zu haben und sitzt flach vertieft, oft mit ein paar flachen Beulen umgeben. Der Bauch der Frucht ist jedoch schön geformt, wenngleich die eine Seite oft stärker ist als die andere.

Stiel: holzig, 1½" lang, meist sanft gekrümmt, mit der obersten Spitze der Frucht, die fast in ihn übergeht, meistens etwas zur Seite gebogen.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume hell grasgrün, später hellgelb. Röthe fehlt; Punkte fein, zahlreich, Rost findet sich in Anflügen und einzelnen Figuren, um den Kelch allermeist als etwas Ueberzug. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, selbst in dem kalten Jahre 1860, doch findet sich um das Kernhaus in meiner Gegend eine Reihe starker Körner und ist das Fleisch überhaupt ein Weniges feinkörnig. Geschmack erfrischend süß weinartig, schwach zimmtartig. In wärmerer Gegend wird die Frucht besser sein, doch bezeichnet selbst Bivort das Fleisch als un peu grosse, mit einigen Steinchen ums Kernhaus. Dagegen beschreibt es Decaisne als fein, butterhaft, sehr saftig, erhaben säuerlich süß, bisweilen mit bittermandelartigem Beigeschmack.

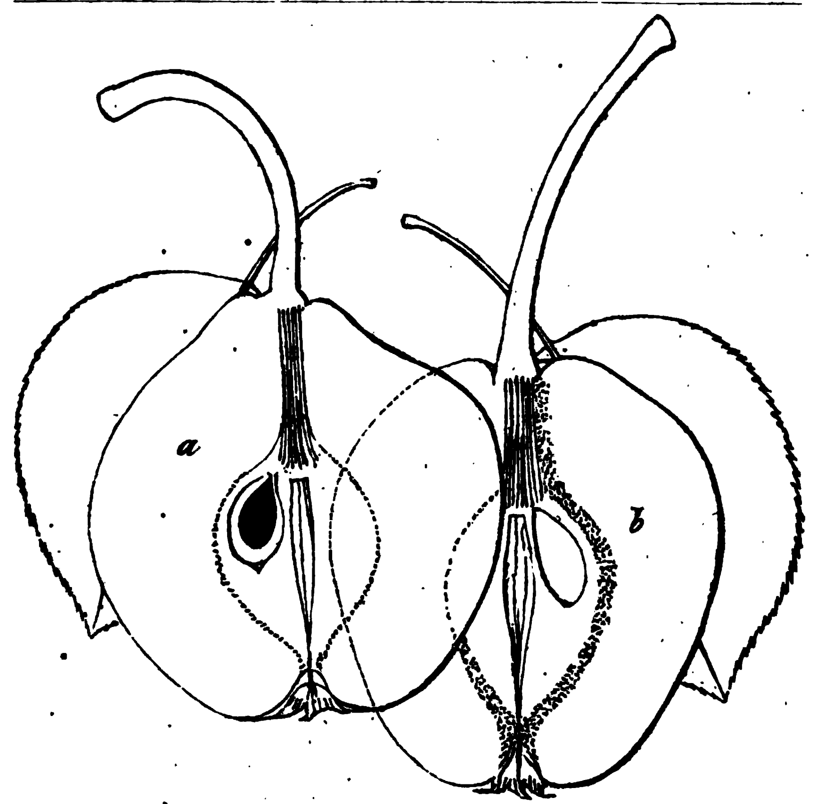
Das Kernhaus hat kleine hohle Achse; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, spitzeiförmige, oben mit einem Knöpfchen versehene, häufig nicht recht vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigte bei mir 1859 Mitte, 1860 Ende Oct. und hielt sich wohl drei Wochen. Bivort setzt die Reife Anf. Oct., mehrere Cataloge Oct.—Nov. Ob sie für manche Haushaltszwecke bei großer Fruchtbarkeit tauge, scheint noch nicht erforscht zu sein. Decaisne tadelt nur an ihr, daß sie oft sehr schnell teig werde.

Der Baum wächst kräftig und scheint sehr früh, wenigstens recht reich fruchtbar zu werden. Sommertriebe gerade, ledergelb, oben nur wenig wollig, höchst wenig punktirt. Blatt ziemlich klein, langelliptisch, manche selbst lanzettlich, etwas rinnenförmig und mit der Spitze abwärts gebogen, glänzend, hellgrün, nur gerändelt. Afterblätter werden fehlen. Blatt der Fruchtaugen lanzettförmig, oft auch eilanzettlich. Augen dick, bauchig, konisch, etwas weiß geschuppt, abstehend, nach unten am Zweige oft anliegend.

Oberdieck.

No. 313. Whitfield. Diel I, 2. 2.; Luc. IV. 1 a.; Jahn I, 2.



Whitfield. v. Flotow. *†. Oct. bis Dez.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne, welche ich vor vielen Jahren aus England bekommen habe, finde ich auch blos in dem Cataloge der Gartenbaugesellschaft zu London, und zwar in dem vom Jahre 1842 unter Nro. 438 aufgeführt, und stimmt meine Frucht mit den dort freilich nur kurz angegebenen Charakteren überein. Uebrigens ist sie mir nirgends vorgekommen und ich kann also auch eine weitere

Literatur und etwaige Synonyme derselben nicht angeben. Sie scheint mir eine nahe Verwandte der alten Crasanne zu sein.

Gestalt: Die sehr variirende und öfters sehr auffallende, nach dem Kelche zu sich sehr verjüngende Gestalt ist durch die beiden hier beigefügten Abbildungen, welche die äußersten Gegensätze darstellen, zwischen denen alle Mittelglieder vorkommen, anschaulich gemacht. Die Früchte sind etwa

$2^1/_4$" breit und $2^3/_8$" hoch. Am auffallendsten sind mir die sehr oft vorkommenden Früchte erschienen, welche wie Fig. b nach dem Kelche viel spitzer zulaufen, als nach dem Stiele.

Kelch: gelblich grün, ziemlich lang und steif, offen, mit enger Röhre, in einer nur flachen Vertiefung stehend.

Stiel: lang und meistens gedreht, grünlich und braun gefärbt, mit wenig braunen Punkten versehen und in einer kleinen Vertiefung stehend.

Schale: stark, etwas rauh, körnig, von grünlicher und blaßgelbl. Farbe, auf der Sonnenseite zuweilen etwas braungelb angelaufen, mit vielen feinen, rothbraunen, zuweilen grün umflossenen Punkten und einigen Rostfiguren versehen.

Kernhaus: nur fein angedeutet. Achse hohl. Geräumige Kammern mit schönen, hellbraunen Kernen.

Fleisch: gelblich weiß, fein, butterhaft schmelzend, angenehm süß, jedoch ohne sonderliche Erhabenheit.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende Oct. nach und nach bis in den Dezember und ist als Tafelobst wohl nur in den 2ten Rang, in einzelnen sehr günstigen Jahren vielleicht in den ersten zu setzen. Jedenfalls ist sie aber eine sehr gute Wirthschaftsbirne, wenn sie noch etwas unreif verwendet wird.

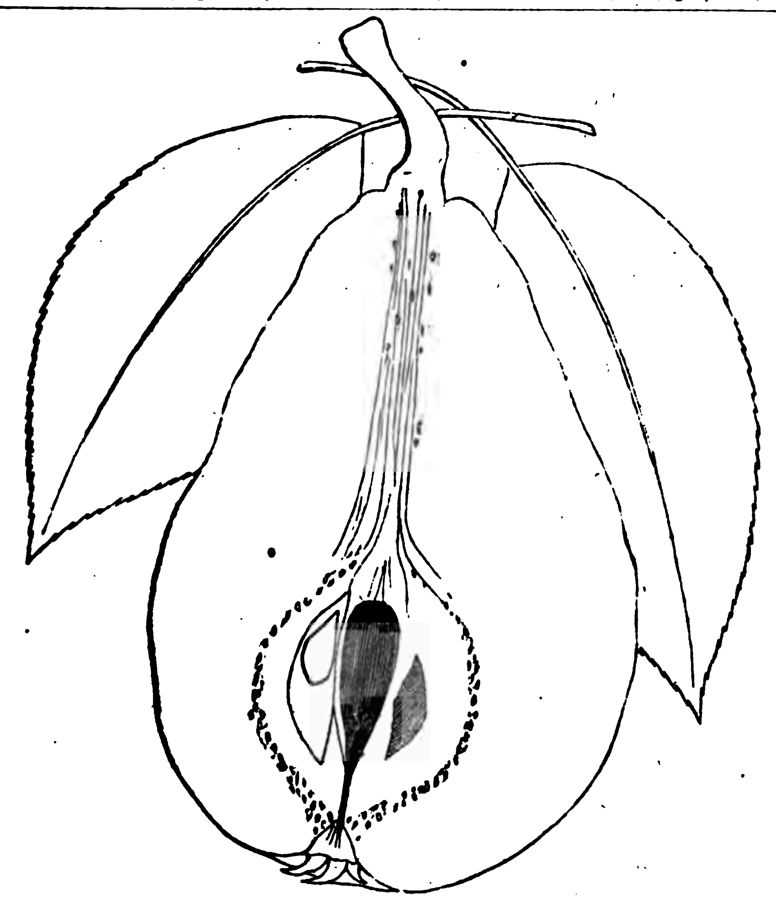
Diese Sorte ist sehr tragbar.

v. Flotow.

Hr. Hermann Goethe in Ober-Gorbitz war so gütig, mir von dieser Birne Pfropfreiser aus dem Königl. großen Garten in Dresden zu senden. Von den jetzt im ersten Sommer ausgetriebenen Blättern bildete ich die bestausgebildeten oben neben Hrn. von Flotows Frucht ab. Die Form derselben ist hiernach rundlich, was vielleicht später ins Eirunde zum Theil übergeht. Die Blätter sind glatt, regelmäßig fein, doch ziemlich scharf gesägt. Farbe der Sommerzweige noch nicht recht zu beurtheilen. — Die Frucht hat in ihrer Gestalt viel Aehnlichkeit mit Rouse Lench, Hdb. I, S. 181, doch reift diese später und der Baum hat eine andere Vegetation.

Jahn.

No. 314. Rheinische Herbstapothekerbirne. Diel II, 3. 2.; Luc. III, 2 a.; Jahn IV, 2.



Rheinische Herbstapothekerbirne. Diel. ††. L. Nov. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute wirthschaftliche Frucht, die er zu allgemeinem Anbau empfiehlt, aus einem alten adelichen Garten in Dietz. Er nannte sie wie oben, weil er sie unter seinen aus Frankreich bezogenen Sorten nie erhalten hatte, und bemerkt, daß er keinen Pomologen für sie anführen könne. Mayers **Spanischer Präsident** (Taf. 84 Nr. 116) würde ihr in Form am nächsten kommen, doch nenne Mayer diese auch Bonchrétien doré d'Auch, welche sich schon durch ihr zärtlich aussehendes safrangelbes Holz auszeichne, was Mayer bei der eben gedachten nicht erwähnt habe. Auch die **Rheinische Birne** des T. O.G. XVIII, Taf. 11 pag. 254 scheint mit der obigen nichts gemein zu haben. — Mein Reis erhielt ich von Diel und kam die Sorte eben so von ihm nach Herrnhausen, wo sie gut trägt und geschätzt wird und eine unbeschnittene Pyramide in dem kalten Sommer 1860

Früchte lieferte, die der gewöhnlichen Größe der Frucht auf Hochstamm in meiner Gegend gleich kommen werden, und nach denen obige Zeichnung entworfen ist.

Literatur und Synonyme: Diel IV, pag. 133 unter obigem Namen; Dittrich I, pag. 780 nach Diel.

Gestalt: sehr groß, selbst die Spanische Gutechristenbirne an Größe übertreffend, eine wahre Apothekerbirne, in ihrer Form der Spanischen Gutechristenbirne am ähnlichsten und oft wahrhaft birnförmig, häufiger noch kegelförmig und dann ziemlich regelmäßig gebaut, während andere wieder durch starke Beulen sehr entstellt, ja manchmal ganz unförmlich, lang kartoffelartig sind. Vollkommene Früchte sind nach Diel 3³/₄" breit und 4³/₄" lang, also noch weit größer als obige Figur. Der starke Bauch sitzt beträchtlich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald etwas plattrund, bald stark abnehmend so zurundet, daß sie nicht mehr aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie kegelförmig ab und endigt mit einer abgestumpften Spitze.

Kelch: schmalblättrig, sehr lang gespitzt, halb offen, sitzt bald in enger, bald in weiter und tiefer, oft recht tiefer Einsenkung, auf deren Rande sich beulenartige Erhabenheiten zeigen, die über den Bauch hin in mancherlei, bald flache, bald starke beulenartige Erhabenheiten übergehen und die Frucht sehr höckrig machen.

Stiel: sehr stark, fleischig aussehend, an der Basis oft wirklich fleischig, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, mit Beulen und Fleischfalten umgeben, und ist von einem Wulst oft auf die Seite gedrückt.

Schale: fein rauh, nicht fettig, vom Baume gelblich hellgrün, in der Zeitigung blaß hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einem dunklen, bei der Zeitigung freundlicher werdenden Roth rein verwaschen. Beschattete zeigen nur leichten rothen Anflug oder sind ohne Röthe, und war hier auch 1860 fast an allen Früchten wenig Röthe. Punkte sehr zahlreich, aber sehr fein, nicht in die Augen fallend. Angesprengte Rostfiguren und bräunliche Rostflecken finden sich oft. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist schwach gelblich, körnig, nach Diel halbschmelzend, sich im Munde ganz auflösend, von gewürzhaftem, fein zuckerartigen Muskatellergeschmack. Hier fand ich es um das Kernhaus etwas merklich steinig, sonst fein, mürbe, fast halbschmelzend, von gezuckertem, aber nur schwach muskatellerartigen, durch eine beigemengte feine Säure gewürzten Geschmacke.

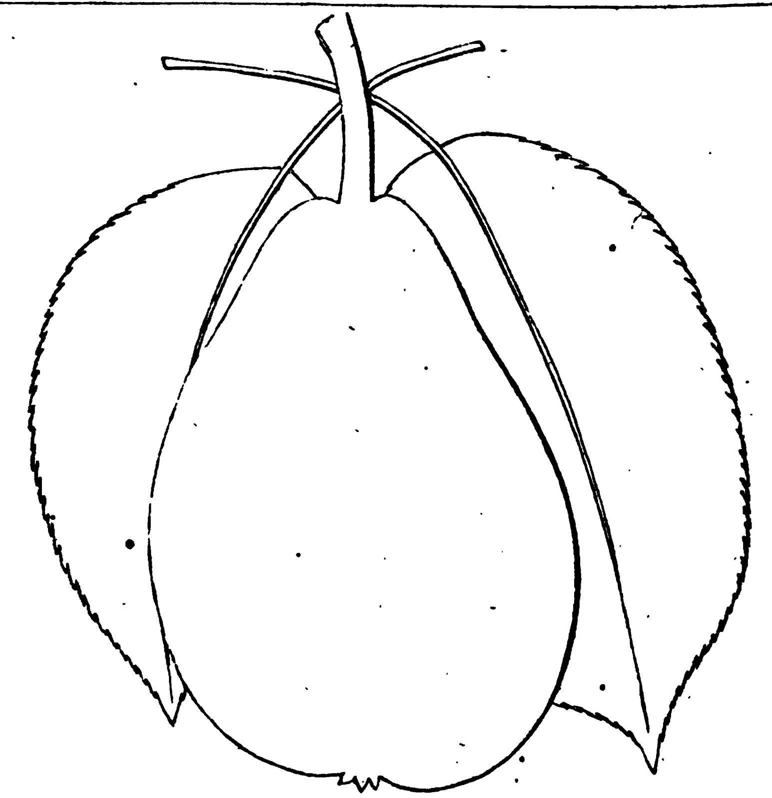
Das Kernhaus hat starke hohle Achse; die geräumigen, recht langen Kammern enthalten ziemlich viele lange braune Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt Anfangs November und hält sich nach Diel nicht über 4 Wochen, sondern fault gern. In hiesiger Gegend hält sie sich lange und hatte ich 1860 noch 2 Früchte um Weihnachten. Für den Haushalt sehr brauchbar.

Der Baum wird nach Diel groß, geht schön in die Luft, setzt früh Fruchtholz an und liefert sehr reichliche Ernten. Sommertriebe stark, nach oben mit etwas Wolle bedeckt, olivengrün oder ins Leberfarbene spielend, auf der Sonnenseite trüb röthlichbraun überlaufen, mit vielen starken Punkten gezeichnet. Johannistriebe sind ganz roth. — Blatt groß, glänzend, elliptisch, oft nach dem Stiele stärker als nach der Spitze abnehmend, mit sehr langer schöner Spitze, am Rande mit sehr kleinen spitzigen Zähnchen besetzt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, fast lanzettförmig, kaum gezahnt. Augen stumpf spitz, braunroth, dreieckig, etwas abstehend, sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 315. Frühe St. Germain. Diel II, 3. 2.; Lucas III, 2 b.; Jahn III, 2.



Frühe St. Germain. Dittrich. *†. Nov., Dez.

Heimath und Vorkommen: Sie kam an Diel aus der Carthause bei Paris als Gute Louise, erwies sich aber später als falsch und als eine früher reifende St. Germain. Die Gute Louise hat Diel erst später noch erhalten und als Wahre gute Louise beschrieben.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 215; derselbe V, S. 130. Diel hielt sie für die Frühe St. Germain Merlets, doch zeigte Dittrich den Unterschied der früheren Reife der Merlets (die, wie ich sie aus Herrnhausen auf der Ausstellung in Berlin sah, auch wirklich eine andere, schon im October reifende und ganze schmelzende Frucht ist, von Dittrich I, S. 626 ziemlich gut beschrieben. J.) und beschrieb die vorliegende I, S. 718 als Frühe Hermannsbirne, Gute Louise. Dittrich hielt auch die Gute Louise des T. O.G. V, S. 108 Taf. 5 für dieselbe Frucht (doch scheinen die von Sickler mitabgebildeten Blätter auf die richtige Gute Louise zu deuten. — Von der letzteren unterscheidet sich die Frühe St. Germain nach den von Hrn. Oberförster Schmidt hinzugegebenen Blättern deutlich durch eine andere Blattform. J.).

Gestalt: Dittrich beschrieb sie als lang, flachbauchig, kegelförmig, einer wohlgebildeten St. Germain ähnlich, nur mehr regelmäßig in der Form und glatter. Bauch stark nach dem Kelche hin, um welchen sie sich stark abnehmend so zurundet, daß sie selten aufstehen kann. Nach dem Stiele zu macht sie keine Einbiegung (was nach obiger Figur doch etwas der Fall ist) und endigt oft stark abgestumpft. In ihrer Vollkommenheit ist sie 3½" lang und fast 3" breit, am Spaliere auch größer.

Kelch: klein, oft fehlerhaft, offen, sitzt in einer seichten, ziemlich ebenen Einsenkung. Die Abrundung am Bauche wird jedoch öfters durch breite Erhabenheiten entstellt.

Stiel: charakteristisch ¼—½" lang (nach oben auch länger), in seinem Anfange fleischig, doch auch öfters nur holzig, etwas krumm, steht häufig schief.

Schale: vom Baume schön hellgrün, bei voller Zeitigung hellgelblich-grün oder weißlich gelb, auf der Sonnenseite nie geröthet, mit sehr zahlreichen feinen braunen oder dunkeler grünen Punkten, auch häufig kleinen Rostanflügen und Rostfiguren und zuweilen auch mit dunkelgrünen, wie schmutzigen Flecken.

Fleisch: weiß, körnig, saftreich, halbschmelzend und von einem fein parfümirten süßen, etwas rosigen Geschmack.

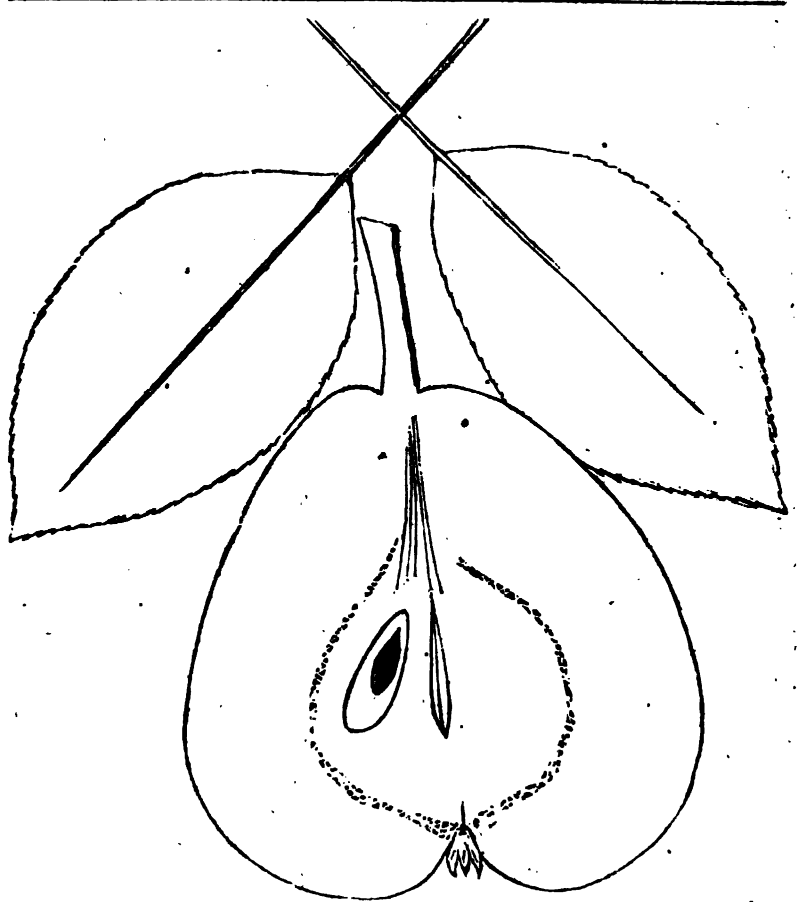
Kernhaus: groß und lang, Kammern muschelförmig, geräumig, mit nicht vielen, aber schönen, langspitzen, hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: sie zeitigt im November und Dezember, hält sich oft bis Weihnachten, welkt nicht, wird nicht leicht teig, fault aber später. Sie beweist sich überhaupt der Beschreibung Dittrichs entsprechend, ist gleich gut für die Tafel wie für die Wirthschaft, deshalb eine der vorzüglich schätzenswerthen mir bekannten Birnsorten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, wird stark und zeigt sich auch in minder günstiger Lage dauerhaft, trägt nebenbei auch ungewöhnlich fleißig. — Die Blätter der Sommerzweige sind lang-oval, schiffförmig aufwärts gebogen, nach vorne mit einer schönen auslaufenden Spitze, sehr fein geadert, glänzend und am Rande stumpf gezahnt. Der dünne Blattstiel hat keine Afterblätter. (Vom Tragholze sind sie länglich-oval, kleinere auch elliptisch, 1¾—2" breit und 2¾—3¼" lang, mit theils auslaufender, theils aufgesetzter Spitze, glatt, grob und scharf gesägt; an den kleineren Blättern sind die Einschnitte seichter. J.) — Blüthenknospen kegelförmig, länglich, stumpfspitz, wenig bewollt. — Sommertriebe röthlich grünbraun, mit sehr feinen Punkten.

Schmidt.

No. 316. Die Sonnenbirne. Diel I (II), 2. 3.; Luc. IV, 1 (2) b.; Jahn VI, 3.



Die Sonnenbirne. Dochnahl (Bivort). **! Nov., Dez.

Heimath und Vorkommen: Der Mutterstamm wuchs in dem Garten des Majors Esperen auf, sein Stand war an der Mauer einer Brauerei Namens Grand Soleil, welche Benennung Esperen auf die Birne übertragen hat.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie als Grand Soleil im Alb. II, S. 113; eine 2te ziemlich gleiche Beschreibung und Abbildung derselben lieferte er in den belgischen Annalen der Pom. V, S. 93. In letzteren ist die Frucht nur mehr gelb, mit einem besonders dicken Stiele abgebildet. Unser Holzschnitt oben trifft mit beiden Abbildungen ziemlich überein, nur ist auf letzteren die Birne am Kopfe verhältnißmäßig etwas weniger breit und um ein Geringeres nach dem Stiele zu länger

— Dochnahl hat die Birne in s. Führer S. 66 Sonnenbirne genannt. — Unter den französischen Pomologen schilderten sie 1) mit sehr kurzen Worten Tougard S. 52, 2) Liron d'Airoles, Descript. I, S. 47, Planche 12, Fig. 2, ziemlich ähnlich wie Bivort und 3) Baltet S. 31. — Aus Letzterem werde ich Einiges zu der unten folgenden aus den Annalen entnommenen Beschreibung anfügen. Die Zeichnung geschah von Lucas nach einer aus dem de Jonghe'schen Sortimente in Wiesbaden entnommenen Frucht.

Gestalt: ziemlich veränderlich, meist verkehrt oval (obovale). — Nach der im Handb. I, S. 3 gegebenen Formentafel und nach den bei uns gültigen Begriffen von „oben" könnte ich sie wohl als breit-eirund, ich werde sie aber noch besser als kreiselförmig-kegelförmig bezeichnen. — Die Frucht, welche Biv. als mittelgroß beschreibt, hat in den Annalen 3" in der Breite und ebensoviel in der Höhe, ist also noch um 1/4" größer, als oben.

Kelch: klein und unregelmäßig, sitzt in tiefer, enger, rundlicher Einsenkung. Seine Blätter sind schwarz, meist vergänglich.

Stiel: dick, fleischig, braun, oft sehr kurz, oft auch 1" lang, steht obenauf, oder in enger, ziemlich tiefer Höhle, in Rippchen oder Beulen.

Schale: rauh, hellgrün, in der Reife goldgelb, rostig gestreift, punktirt und verwaschen und bisweilen an der Sonnenseite leicht geröthet.

Fleisch: weiß, halbfein, schmelzend, saftvoll, süß, durch etwas leichte Säure gehoben und stark parfümirt. — Nach Baltet ist das Fleisch gelblichweiß, halbfein, halbschmelzend, doch besitzt es eigenthümliches vortreffliches Gewürz. — Auch Lucas bezeichnete den Geschmack als vortrefflich.

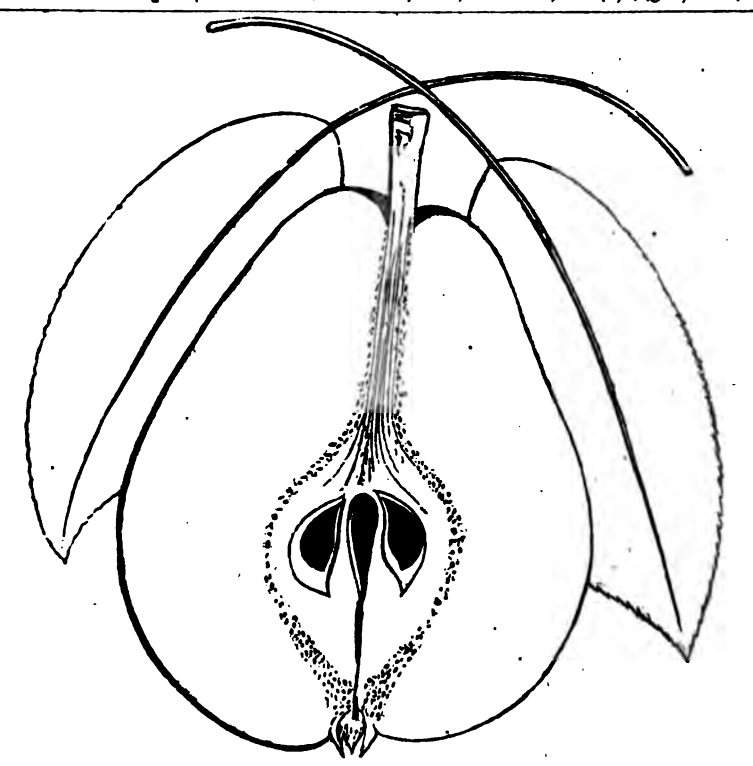
Kernhaus: wie oben gezeichnet, nur durch feine Körnchen im Umkreise angedeutet, die Achse ist etwas hohl.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im November und Dezember, ist eine Frucht I. Ranges und nach der Abbildung auch äußerlich sehr schön. Es muß indessen noch erprobt werden, ob sie in Deutschland unter den gewöhnlichen Verhältnissen eben so gut wird und ob der Baum tragbar ist, wie Beides nach einigen schon vor mehreren Jahren von mir auf einen Hochstamm aufgesetzten Probezweigen, die jedoch bis jetzt nur wenige und unvollkommene Früchte brachten, auf freiem Stande wenigstens, nicht der Fall zu sein scheint.

Eigenschaften des Baumes: Das Wachsthum desselben wird als ziemlich lebhaft bezeichnet, doch soll auch in Belgien die Fruchtbarkeit nur mittelmäßig sein. Er liefert nach Biv. auf Wildling und Quitte schöne Pyramiden, doch wird dem ersteren für die meisten Gärten der Vorzug gegeben. Wie Baltet bemerkt, ist die Sorte auf Quitte nicht lebensfähig, doch bezeichnet er sie sonst als fruchtbar in allen Formen, nur wolle der Baum nicht zu trocken stehen. — Die Blätter, wie ich die Sorte von Papeleu besitze, sind (wie sie Bivort fast ebenso beschreibt) etwas breit lanzettförmig, meist klein, 1 1/4" breit, 2 1/2" lang, größtentheils am Blattsaume etwas wollig, fein, etwas seicht gesägt, schiffförmig und nach vorne sichelförmig, nicht lang gestielt. — Blüthenknospen kegelförmig, fast stechendspitz, dunkelbraun mit borstigen Deckblättern. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, sehr fein gelblich punktirt. (Biv. beschreibt sie als haselnußfarben, fein röthlich punktirt.)

J.

No. 317. Grüne Herbstmuscateller. Diel II, 3 2.; Luc. III, 2 a (b).; Jahn VI, 2



Grüne Herbstmuscateller. Oberdieck. * ††. Nov. u. Dez.

Heimath und Verbreitung: Diese sehr achtbare Frucht, deren Baum durch reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, erhielt ich von der Societät zu Prag, und kann in pomologischen Werken nichts ihr Gleiches finden, weiß auch nichts über ihre Herkunft. Vielleicht ist es eine böhmische Frucht. Die Sorte verdient es sehr, erhalten und verbreitet zu werden.

Literatur und Synonyme: Findet sich nirgends beschrieben, und ihrer nur erst gedacht in meiner „Anleitung" S. 382. Grüne Muscateller ist Synonym der Cassolette, nach Dochnahls Führer auch der Sommer-Robine, und Dittrich hat I, S. 613 eine Herbst-Muscateller, die auch die obige nicht sein kann, da sie sich nur 14 Tage halten soll. Beide sind mit obiger nicht zu verwechseln.

Gestalt: 2½ bis 2¾" hoch, stark 2" breit, neigt zur umgekehrten Eiform, oder steht zwischen dieser Form und abgestumpft Konisch. Der Bauch sitzt etwas mehr, oft ziemlich stark nach dem Kelche hin, um den

die Frucht sich so zurundet, daß sie nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie nur schwache Einbiegungen und kurze dicke, etwas abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, fein und lang gespitzt, (in andern Jahren fand ich ihn jedoch auch kürzer gespitzt und steif, gerade in die Höhe stehend) sitzt ganz flach auf, mit einigen ganz feinen Falten umgeben, doch ist der Bauch der Frucht fast immer schön gerundet.

Stiel: holzig, $^3/_4$—1″ lang, in kleiner Höhlung, häufig etwas unterhalb der sich neben ihm noch etwas erhebenden Spitze.

Schale: ziemlich glatt, wenig glänzend, vom Baume matt hellgrasgrün, in der Reife grüngelb und zuletzt hellgelb. Die Sonnenseite hat nur einen Anflug oder leichte undeutliche matte Streifen einer bräunlichen Röthe, die allermeist unbedeutend ist, oder nur in feinen rothen Fleckchen um die Punkte besteht.. Letztere sind sehr zahlreich, nach der Schattenseite fein und nicht ins Auge fallend. Rostanflüge sind gering; Geruch fehlt.

Das Fleisch ist matt gelblichweiß, fein, ums Kernhaus nur wenig körnig, in voller Reife im Dezember halbschmelzend, mäßig, doch hinreichend saftreich, von reinem Zuckergeschmack, der in meiner Gegend nur in recht warmen Jahren einen Anflug von Muskatellergewürz verräth.

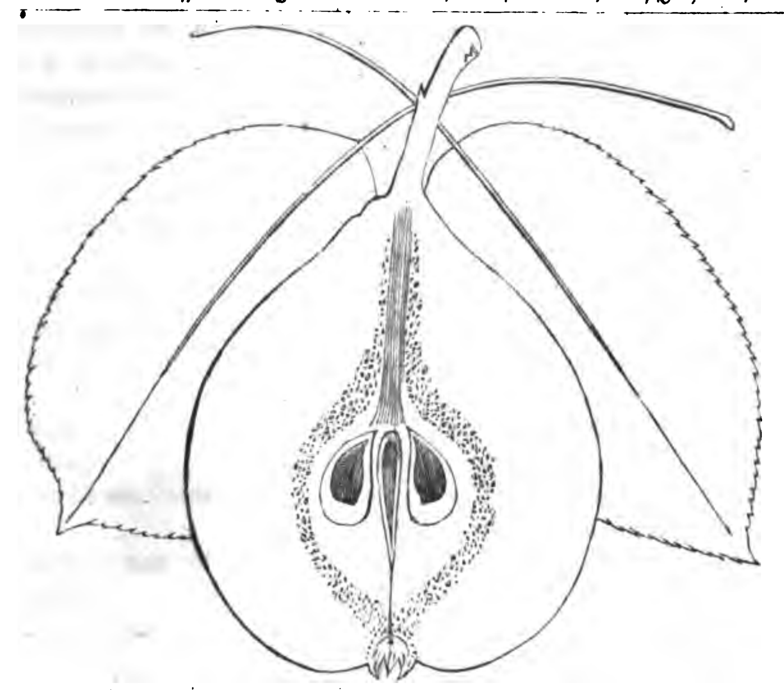
Kernhaus: fast geschlossen, mit nur ganz kurzer hohler Achse; Kammern mäßig geräumig, Kerne ziemlich zahlreich, oft unvollkommen, lang und spitz eiförmig, oben mit einem Knöpfchen. Kelchröhre kurz und gerundet.

Reife und Nutzung: Ist im Dezember auch für die Tafel ganz angenehm, für die Küche schon früher brauchbar und liefert ein schmackhaftes Gericht. 1860, in einem naßkalten Jahre, wo ich Ende Oct. brach, welkten die Früchte mir selbst auf der Obstkammer nicht, (was ich in meiner Anleitung als Fehler für hiesige Gegend angab, doch hatte ich zu früh gebrochen) und hielten sich bis nach Weihnachten.

Der Baum wächst gesund und ist früh und sehr reichlich tragbar. Sommertriebe mäßig stark, etwas stufig, oft etwas gebogen, ledergelb, nach oben mit Wolle besetzt, fast nicht punktirt. Blatt etwas schmal- und langelliptisch, etwas rinnenförmig, mit der Spitze stark nach unten rückwärts gebogen, glänzend, nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen von ziemlich gleicher Gestalt oder noch öfter lanzettlich, noch stärker rinnenförmig. Augen dick und stark, bauchig, stumpfspitz, ziemlich abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden nicht stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 318. Dussarts Bergamotte. Diel I, 2. 3.; Luc. VI, 1 a.; Jahn IV, 3.



Dussarts Bergamotte. Bivort (Dussart). **. Nov. — Jan.

Heimath und Vorkommen: Der Gärtner Dussart gewann sie 1830 aus Samen und Bouvier reihte sie, indem er ihr den Namen des Erziehers gab, den Bergamotten an. Ich bekam die Pfropfreiser von Ad. Papeleu in Wetteren.

Literatur und Synonyme: Bivort's Alb. II, S. 167, auch Annal. der Pom. S. 39: Bergamotte Dussart. Im Alb. ist sie rein bergamottförmig, über 3" breit und $2^3/_4$" hoch abgebildet, während sie in den Annal. kleiner, mehr kreiselförmig und höher als breit erscheint. — Liron d'Airoles Descript. I, S. 24 Taf. 7, Fig. 6 hat sie sogar von Apfelform (d. h. plattrund) gezeichnet. — Tougard S. 45 nur kurz, nach Biv. Alb. — Dochnahl S. 81 desgl.

Gestalt: kreiselförmig, oft etwas oval (letzteres die kleineren schmächtigeren Exemplare), um den Kelch bald stark, bald wenig abgeflacht, in letzterem Falle nicht gut aufstehend, nach dem Stiele zu kurz- und spitzkegelförmig, so muß ich die Gestalt der von mir auf Hochstamm erzogenen Früchte bezeichnen und zweifle nicht, daß trotz dieser verschiedenen Form, auf welche Bivort selbst hinweist, meine Frucht richtig ist, da sie sonst in Allem mit Bivorts Beschreibung

stimmt. Kleinere Früchte waren 2" breit, 2⅓" hoch, größere 2¼" breit, 2½" hoch. — Bivort beschreibt die Frucht in den Annal. als mittelgroß, bergamottförmig oder etwas kreiselförmig, während er sie im Alb. mehr einer Dechantsbirne als einer Bergamotte ähnlich bezeichnete.

Kelch: ziemlich großblättrig, außen gelbgrün, innen braungelb, aufrechtstehend, offen, in einer kleinen und engen, unregelmäßigen, mit Beulen besetzten Einsenkung, zum Theil ziemlich flach stehend. Diese Beulen erheben sich theilweise über die Wölbung und den Bauch hin und machen die Abrundung ungleich.

Stiel: ½—1" lang, am Ende braun, nach der Frucht zu grüngelb oder grün, zuweilen mit Wärzchen besetzt, mehr holzig als fleischig, sitzt oben auf der Spitze der Frucht ohne Absatz, theilweise durch einen sich anlehnenden Höcker etwas zur Seite gedrückt.

Schale: etwas stark, grünlich citronengelb mit feinen grünlichen und bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite etwas matter erdartiger Röthe, in Punkten und Fleckchen bestehend, und mit etwas Roststreifchen und dünnem Roste nach dem Stiele zu.

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, schmelzend, weinig-gewürztsüß, sehr angenehm und erhaben. — Ebenso schildert es Bivort, nämlich als schmelzend, saftreich, weinig, schwach säuerlich gezuckert, und mit angenehmem Gewürz, was nicht bergamottähnlich sei.

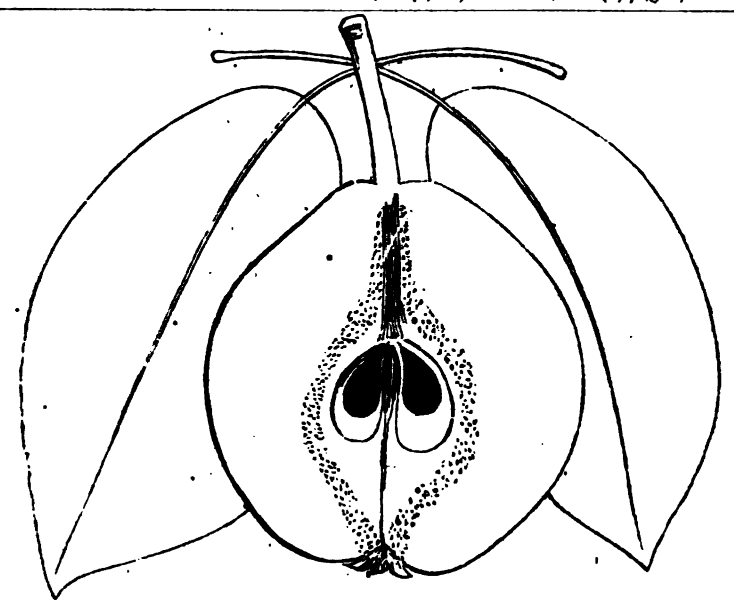
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern muschelförmig, mit vollkommenen schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Bivort gibt die Reife für November bis Januar, in den Annal. bis Februar an; meine Früchte reiften von Mitte bis Ende Dezember und waren gleich gut, und zwar verhielten sie sich so in dem Jahre 1860, in welchem so viele anderen Birnen nicht wohl zu brauchen waren. Die Anpflanzung dieser Sorte ist also zu empfehlen; auch Bivort nennt die Frucht im Album excellent.

Eigenschaften des Baumes: mein Probezweig ist schwachwüchsig, doch beweist er sich tragbar. Nach Bivort wächst der Baum sehr lebhaft, ist in allen Formen sehr fruchtbar, gedeiht auch auf Quitte. — Die **Blätter** sind bei kräftigem Wuchse des Baumes meist **elliptisch**, an dem jetzt schwach vegetirenden Zweige sind sie meist länglich-oval, 1½" breit, 2¾" lang, glatt, fein und stumpf gesägt, oft verloren gesägt, etwas wellenförmig, sonst flach, nur die Spitze etwas nach unten gebogen. Mittelnerv sehr hervortretend, wie dies auch Bivort im Album bemerkt. — **Blüthenknospen** kurzkegelförmig, kurzgespitzt, dunkelbraun. — **Sommerzweige** nach Bivort grünlich grau, oben schwach bräunlich, vielfach schmutzigweiß punktirt.

J.

No. 319. Die Winter-Ambrette. Diel I, 1. (2) 3.; Luc. VI, 1 a (b); Jahn III, 3.



Die Winter-Ambrette. Diel (Merlet). *†. Ende Nov., oft Jan. u. Febr.

Heimath und Vorkommen: sie war schon den älteren Pomologen, Merlet, Quintinye und Duhamel bekannt, doch wurde sie häufig mit der Jagdbirne und dem Winterdorn verwechselt.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 3 beschrieb sie als Wahre Winter-Ambrette, Ambrette d'hiver. Er nannte sie deshalb die Wahre, weil es ihm schwer hielt, sie ächt zu bekommen. Merlet nannte sie Ambrette, Poire d'Ambre ou la Reine, Ambre gris, auch Besi de Quessoy, welche ihr zwar ähnlich, aber doch wieder verschieden ist. Quintinye I, p. 233 hat als Synon. Trompe Valet, Knoop tab. V zählt sie als Ambrette d'hiver, Ambrette grise, Ambre gris, Belle Gabriele (?) Trompe Valet auf, Mayer, Pom. franc. S. 229 tab. 47, gibt noch Trompe coquin hinzu. Wegen der von Einigen beobachteten dornenartigen Fruchtspieße des Baumes heißt sie auch Ambrette epineuse, Ambrette mit Dornen, und sonst noch Amberbirne, in Thüringen angeblich auch Wintermuscateller (Dochnahl II, S. 85). — Die Frucht des T. O.-G. V, S. 310 erscheint fraglich, Diel hält sie für die des Winterdorn, Epine d'hiver. — Vgl. noch Duhamel III, S. 53 tab. 31 (er hat sie fast kugelrund, aber ganz mit der ihr eigenthümlichen Blattform abgebildet); Tougard S. 44 und 66 (schildert sie kurz als mittelgroß, Fleisch grünlich, fein, schmelzend, erhaben süß, II. Qual., Nov.-Febr., Baum dornig, wenig fruchtbar, auf Quitte besser). Decaisne, Lief. 37 (bildete sie bauchiger, fast 3" breit und etwas über $2^1/_2$" hoch ab, wie sie wohl nur am Spaliere wird); Dittr. I, S. 370: Christs Hdwb. S. 149; Oberd. S. 263; Luc. S. 213; Liegel in Monatsschr. II, 177. — Im Cat. Lond. von 1842 ist sie als des ferneren Anbaus im Societätsgarten nicht würdig bezeichnet.

Gestalt: rundlich, mehrentheils nach dem Stiele zu mehr abnehmend, als nach dem Kelche hin, doch immer mittelbauchig, meist klein,

nach Diel $2^3/_8$" breit und $2^1/_4$" hoch, nach seinem syst. Verzeichn. S. 71 von 1818 jedoch nur etwas größer als eine Welsche Nuß, oft so breit wie hoch, selten etwas höher als breit.

Kelch: klein und hartschalig, oder blättrig und sternförmig, flach oder seicht stehend ohne Beulen, doch meist mit etwas Erhabenheiten über den Bauch hin, die die Rundung ungleich machen.

Stiel: stark, bis $1^1/_4$" lang, etwas vertieft in Beulen, oder auch sich ohne Absatz in die Frucht verlierend.

Schale: fein rauh, hellgrün, später grünlichgelb, oft gänzlich graubraunlich berostet und punktirt.

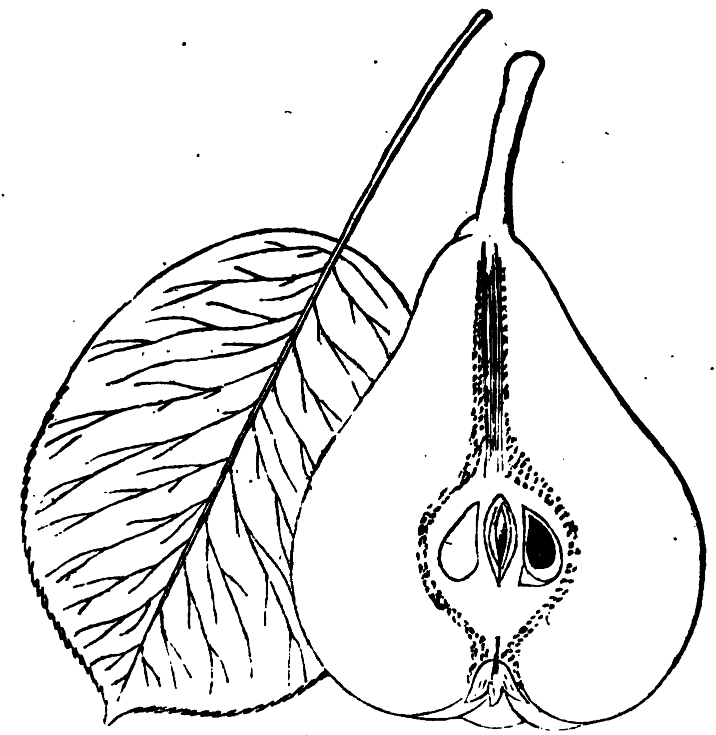
Fleisch: angeblich geruchvoll (mit dem Parfüm der Centaurea moschata, welche in Frankreich Ambrette heißt — nach Anderen wird die Frucht ihrer ambra-grauen Farbe wegen Ambrette genannt,) grünlichweiß, nach Diel überfließend butterhaft, von äußerst angenehmem erhabenen zuckerartigen Geschmack — nach Decaisne fest oder halbschmelzend, von einem der St. Germain ähnlichen, sehr angenehmen süß säuerlichen Geschmack. — An Früchten, die ich 1860 und 1861 aus Herrnhausen, und 1860 selbst aus Angers in Frankreich hatte, war es halbschmelzend und schwach gewürzt süß. Doch mag die geringe Güte an dem Jahrgange oder an zu früher Abnahme gelegen haben. Schon Duhamel sagt, daß die Frucht ihre Vortrefflichkeit nur in guten Jahren und in anständigem Boden erlange. Auch wurde sie, wie ich aus einer Zeichnung mit Bemerkungen von Hrn. von Flotow sehe, in dessen Garten größer als oben gezeichnet, auch erhaben und butterhaft.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig oder hohlachsig, Kammern groß, mit oft tauben, oder wenigen, aber großen, am Kopfe ziemlich abgerundeten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende Nov., oft erst im Jan. und Febr., will aber lange hängen, sonst welkt sie stark. Ist zwar unter Umständen eine gute Tafelfrucht, doch für kältere Lagen wohl ohne Werth und um so weniger zu empfehlen, da sie nach Diel, der ihr Anfangs zu viel Lob gespendet hat, an einer südlichen Wand gerne aufspringt, auf Hochstamm, worauf sie am besten werden soll, in der Regel aber nur $^2/_3$ der oben gezeichneten Größe erlangt.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst sehr lebhaft, will warmen tiefgehenden Boden, ist nach Decaisne auch fruchtbar. Die ihm ursprünglich eigenen und von Duhamel erwähnten Dornen hat er nach Decaisne wie viele anderen Arten durch das Pfropfen abgelegt. Die Blätter sind oval mit auslaufender Spitze, $1^3/_4$" breit, $2^1/_2$ bis 3" lang, nach dem Stiele zu oft stark verschmälert, oft auch elliptisch und einzeln selbst lanzettförmig, unterhalb und oft auch oberhalb etwas wollig, meist ganzrandig, etwas steif und lederartig, schwach schiffförmig und sichelförmig, stark geadert. Die Blätter des Sommerzweigs sind nach Diel herzförmig, was ich nicht finde, sondern eirund, mehr oder weniger lang zugespitzt, wie sie auch Decaisne schildert. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichgrau, auf der Sonnenseite mehr graubraun (gris de lin, Duhamel), nach oben hin rothbraun, grauweiß oder gelblich punktirt. J.

No. 320. Die Bolarmud. Diel III (selten I), 3. 3.; Luc. XI (V), 1 (2) a; J. III, 3.



Die Bolarmud. Diel (von Hartwiß). K. (selten *.) Dez.

Heimath und Vorkommen: Wie ihr Name es anzeigt, ist sie wahrscheinlich türkischer Abstammung und kam von Hrn. v. Hartwiß aus Nikita an Diel. Die Frucht verlangt jedenfalls zu ihrer Ausbildung ein wärmeres Klima, als wir ihr bieten können, und wird wenigstens auf freiem Stande in hiesiger Gegend nicht gut, weshalb deren Anpflanzung nur unter besseren und günstigeren Verhältnissen zu empfehlen ist.

Literatur und Synonyme: Diel schilderte sie kurz im system. Verzeichn. Fortsetzung II, S. 97 Nr. 372 als eine ansehnlich große dickbauchig-kreiselförmige Wintertafelbirne. — Dittr. I, S. 735 nahm Diels Beschreibung unverändert auf. — Oberdieck S. 281 äußert sich sehr wenig mit ihr zufrieden und erzog nur ungenießbare Früchte. — Dagegen lobt sie Liegel in Monatsschrift II, S. 14 wie unten folgt.

Gestalt: kreiselförmig, am Kelche stark abgeflacht, nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmig, mit meist wenig abgestumpfter Spitze endigend.

Die von Diel angegebene Größe, $2\frac{1}{2}$" breit, 3" hoch, mag sie wohl selten erlangen, auf freiem Standbaume wurde sie bei mir nicht größer als oben gezeichnet.

Kelch: groß und langblättrig, doch oft unregelmäßig und unvollständig, in meist ziemlich tiefer Einsenkung, mit starken auf der Frucht sich noch fortsetzenden Rippen umgeben.

Stiel: stark, oft kurz, obenauf, häufig neben einem Höcker, oder sich auch ohne Absatz in das Fleisch verlierend.

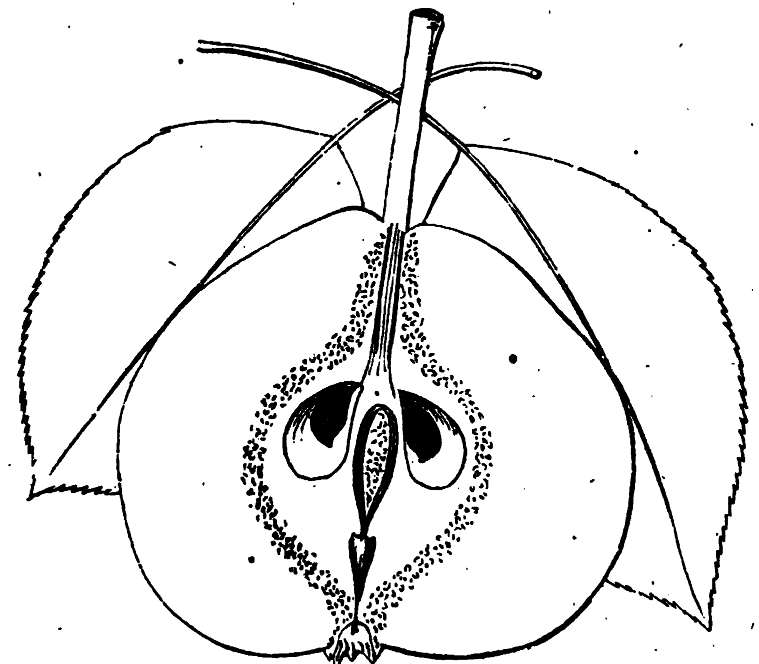
Schale: glatt, doch vielfach durch Beulen uneben, blaß=citronengelb, hie und da noch mit Grün, besonders in Vertiefungen, an welchen Stellen unter der Schale steinige Concretionen abgelagert sind; ohne deutliche Punkte, an der Sonnenseite aber hie und da schwach, etwas flammig geröthet.

Fleisch: weiß (nach Diel saftreich, oft überfließend, butterhaft, von zimmtartigem Zuckergeschmack, in schlechten Jahren nur halbschmelzend), blieb in Meiningen gewöhnlich nur rübenartig, auch in den warmen Sommern 1857 und 1858 wurde es nicht schmelzend, sondern war fest, speckartig=markicht, brüchig, zwar von einem süßen, auch angenehmen, gewürzten Geschmack, doch nur zu einem kleinen Theile brauchbar, weil es ums Kernhaus herum zu saftlos, pelzig und überdies mit steinigen Zusammenballungen durchwachsen war. — Auch bei Oberdieck blieben die Früchte zu klein, steinig und holzig und hält derselbe die Sorte ebenfalls nicht für das deutsche Klima geeignet. — Nur Liegel sagt, daß die Frucht bei ihm, selbst auf Hochstamm in gedeckter Lage völlig schmelzend und sehr gut werde, auch der Baum fleißig trage und empfiehlt deshalb den Anbau, da die Frucht auf Zwergbäumen wohl noch größer und köstlicher werde.

Reife und Nutzung: die Birne reift im Dezember, hält sich aber nicht durch Januar, sondern wird nach und nach innen braun, trocken und zuletzt langsam faul, wenigstens wie ich sie hier erzogen. Sie ist hiernach nur für den Sortensammler geeignet oder nur in günstiger Lage und leichtem warmen Boden mag sie gebaut werden, wenn man bei der großen Menge sich ungleich besser lohnender Früchte noch zu ihr Lust hat.

Eigenschaften des Baumes: sein Wachsthum ist sehr kräftig, und er hat in der Vegetation Aehnlichkeit mit dem des Kleinen Katzenkopfs, auch brachten die Probezweige oft Früchte. — Die Blätter sind groß, oval, nebenbei auch oft elliptisch, mit halbaufgesetzter, oft ganz kurzer, aber scharfer Spitze, 2" breit, $2\frac{3}{4}$" lang, glatt, meist nur an der vorderen Hälfte deutlich und ziemlich scharf gesägt, etwas schiffförmig und sichelförmig, dunkelgrün, glänzend und reich geadert. — Blüthenknospen rundlich, kurzgespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige dick und kurz, nach oben verdickt und stufig, graubraun, auf der Sonnenseite röthlich braun, schmutzigweiß punktirt. — Das Fruchtholz hat hier und da Dornen. J.

No. 321. Die Broom Park. Diel I, 3. 3.; Luc. VI, 1 a; Jahn IV, 3.



Die Broom Park. Baltet (Thompson, Knight). **. Dez., bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: Diese neue Birne ist ein Sämling Knights. Sie hat sich aber stark in Amerika verbreitet und wird dort hoch geschätzt, weshalb auch manche Obstverzeichnisse sie für eine amerikanische Sorte ausgeben. Den Namen weiß ich nicht zu deuten.

Literatur und Synonyme: Downing, der mehrfach citirt wird, hat sie S. 428 nur kurz nach Thompson beschrieben als mittelgroß, rundlich, braun, Fleisch weiß, saftig, schmelzend, gewürzhaft, delicat, von Melonen- oder Ananasgeschmack, Dez.—Jan. — Ziemlich ebenso Cat. Londin. v. 1842; auch Tougard S. 68 und Liron, Table synon. S. 32. Auch die Verz. von Jamin, Vilvorde, Papeleu und Leroy wissen nicht mehr, stellen sie in den I. Rang. Liron schreibt Brum-Park, Leroy gibt als Synon. Shobdencourt hinzu. Am ausführlichsten beschreibt sie Baltet S. 35, nämlich als mittelgroß oder klein, zwiebelförmig, am Stiele eckig abgeschnitten, Schale dick, rußig-braun punktirt. Fleisch halbfein, halbbrüchig, bald fleckig werdend, von eigenthümlichem, doch keinem Ananas-, Pfirschen- oder Melonengeschmack. — Ich erzog sie mehrfach aus Zweigen von Papeleu, sah auch die Birne aus Angers, welche oben gezeichnet ist, und gebe folgende Beschreibung nach dieser und meinen Früchten.

Gestalt: rundlich oder etwas kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz- und stark stumpfspitz, öfters ist sie auch plattrund, ohne alle Stielspitze (so waren meine Früchte); in beiden

Fällen sitzt der Bauch ziemlich in der Mitte. Die Frucht aus A. hatte ziemlich 2¾" in der Breite und 2¼" in der Höhe, meine waren etwa um ⅙ kleiner.

Kelch: klein und kurzblättrig, graubraun, offen, in weiter, etwas seichter, schüsselförmiger Einsenkung. Von der Wölbung aus laufen ziemlich regelmäßig fünf rippenartige flache Beulen über den Bauch bis zum Stiele hin fort.

Stiel: grünbraun, später schwärzlich, holzig, 1" lang, ziemlich stark und steif, in einer flachen mit kleinen Höckern besetzten Vertiefung, wie eingedrückt, stehend.

Schale: stark, hellgrün, später citronengelb, stark gelbbraun rostig punktirt, gefleckt und gestreift, ohne daß der Rost jedoch, welcher sich nur wenig rauh anfühlt, auf große Strecken hin zusammenhängt.

Fleisch: ziemlich stark gelblichweiß, halbfein, an der Frucht aus A. schmelzend, schwach weinig süß mit etwas rosen- oder himbeerartigem Parfüm, was Andere erdbeerartig (ananasartig) u. s. w. gefunden haben mögen. An meinen eignen Früchten war das Fleisch rauschend, schwach gewürzt süß, ohne mir auffälliges besonderes Parfüm.

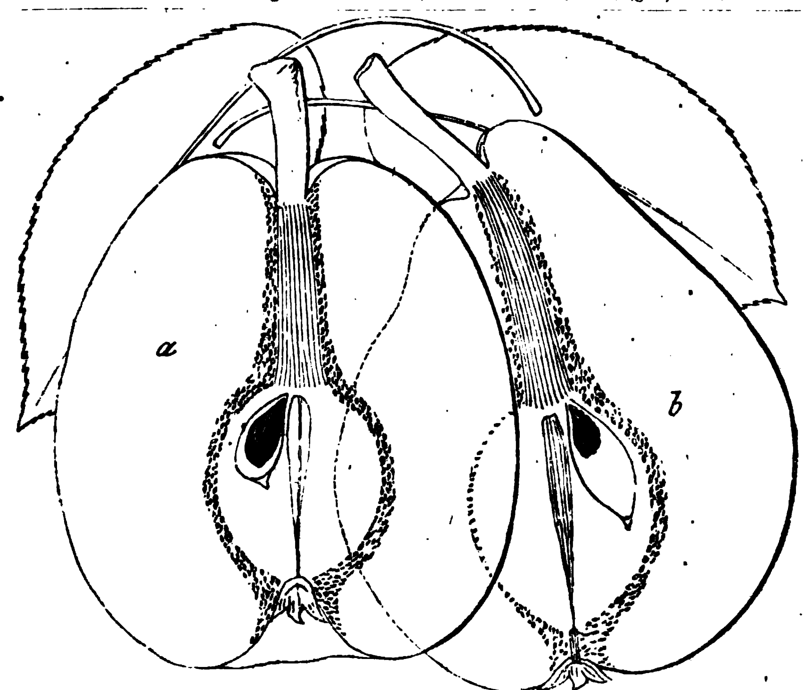
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, hohlachsig (über der hohlen Achse fand sich ein mit der Kelchhöhle zusammenhängender kleiner leerer Raum.) Kammern groß, breit muschelförmig, Kerne schwarzbraun mit noch etwas weißlicher Spitze und einem kleinen Höcker, zum Theil auch taub.

Reife und Nutzung: Die Birne aus Angers reifte im Dez. und es geben auch alle Verzeichnisse die Reife vom Dez. bis Jan. an. Die hier in den warmen Sommern 1857—59 erzogenen Früchte zeitigten jedoch schon früher, Ende Oct. und im Nov., aber es kann durch die Trockenheit des Bodens eine Art Nothreife herbeigeführt worden sein. Uebrigens war eine Frucht aus Herrnhausen 1860 auch schon Ende Oct. reif, jedoch bin ich hinsichtlich dieser, weil sie nur wenig berostet und nach dem Stiele zu spitzkegelförmig gebaut war, noch etwas in Zweifel, und es muß deshalb die, unter günstigen Verhältnissen auch bei uns gewiß recht gut werdende Birne hinsichtlich ihrer Reifzeit noch weiter beobachtet werden. Sie hat Aehnlichkeit in ihrer rippigen Form und in der Färbung mit Fortunée, doch ist diese stärker berostet und nach dem Stiele zu länger zugespitzt. — Aehnlich, doch kleiner ist auch Knight's Monarch, doch noch genauer zu vergleichen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir mittelstark, mit abstehenden und unregelmäßigen Zweigen, hat an seinem jungen Holze Dornen. Die Fruchtbarkeit scheint mittelmäßig zu sein. Auf Quitte treibt er nach Baltet stark und blüht voll, setzt aber selten an und er empfiehlt deshalb den Hochstamm für sandigen leichten Boden. — Die Blätter sind elliptisch, zum Theil auch lanzettförmig und oval, an den Sommerzweigen auch eirund, die Mehrzahl hat aber den keilförmigen Ansatz am Stiele. Sie sind länger oder kürzer zugespitzt, 1½—1¾" breit, verschieden lang, bis zu 3", nur in der Jugend unterhalb etwas verloren wollig, sonst glatt, meist verloren und fein (schwächer als auf dem Holzschnitte oben), und nur nach der Spitze hin etwas stärker gesägt, etwas wellenförmig und schwach schiffförmig, dunkelgrün und glänzend. Stiel verschieden lang. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite violettbraun, fein gelblich punktirt.

J.

No. 322. **Colmar Flotow.** Diel I, 2. 3.; Luc. V, 1 a; Jahn III, 3.



Colmar Flotow. v. Flotow (Oberdieck). **. Dez., Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne erhielt Herr Superintendent Oberdieck, damals zu Nienburg an der Weser, von van Mons ohne Namen und hatte die Güte, ihr 1852 den Namen v. Flotow Butterbirne zu geben. (Vrgl. Oberdieck Anleit. z. Kenntn. des besten Obstes für das nördliche Deutschland S. 590.) Sie dürfte aber, wenigstens nach den von mir erbauten Früchten wohl mehr zu den Colmars gehören, wie ich schon früher bemerkt und sie unter diesem Namen empfohlen und versendet habe.

Literatur und Synonyme: Ich habe sie noch in keinem andern Werke gefunden. Die Frucht hat die größte Aehnlichkeit mit der von Diel N. K.O. V, S. 151 beschriebenen Neuen späten Winter-Dechantsbirn, Nouvelle Pentecôte, welche ich aber leider nicht lange genug habe beobachten können, um die völlige Identität zu constatiren, da mir das Pfropfreis, nachdem es einige Male getragen, einging. Vrgl. Oberdieck a. a. O. S. 328. Wenigstens gehören beide zu einer Familie.

Gestalt: Die Frucht tritt sehr oft in zweierlei verschiedenen Gestalten auf, wie sie vorstehend abgebildet sind. Der mit a bezeichnete Abriß stammt von der Frucht einer Randblüthe und die Mehrheit der

Früchte hat in der Regel diese Form, während der mit b bezeichnete die Gestalt der von der mittleren Blüthe des Straußes stammenden Früchte darstellt. Zwischen diesen Formen fehlen allerdings auch die Uebergänge nicht. Beide Zeichnungen sind aus der Ernte des sehr reichen Jahres 1860 entnommen. Im Jahr 1861 kam die Form b sehr oft und noch bedeutend länger und spitziger vor.

Kelch: ist fein gespalten, gelblich oder bräunlich, hart und fein zugespitzt, offen, zuweilen auch vertrocknet und etwas schwärzlich und abgefallen. Er steht bei a in einer starken Vertiefung, bei b aber ist dieselbe sehr flach.

Stiel: braun, mit helleren Punkten, auch knospig, in einer meistens braunrostigen Vertiefung ohne Falten.

Schale: fein, glatt, wenig geschmeidig, von Farbe blaß- oder mattgelb, zuweilen selbst etwas grünlich-weiß, auf der Sonnenseite nur wenig dunkler, mit vielen ziemlich feinen hellbraunen Punkten und einigen dergleichen Rostfiguren und Flecken, letztere namentlich am Stiel und am Kelch, die auch zuweilen etwas goldartig sich färben.

Kernhaus: mit ziemlich starken Steinchen umgeben, fast ovalrund; Achse hohl; Fächer verhältnißmäßig groß, schwarz, aber meist nur zum Theil ausgebildet.

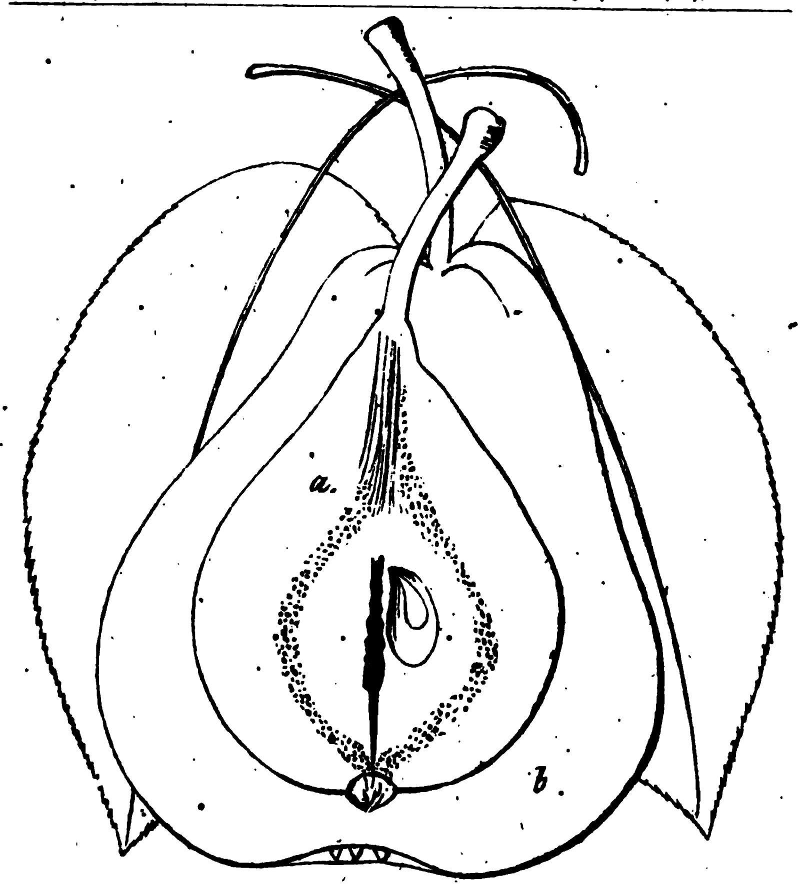
Fleisch: gelblich weiß, ganz fein, schmelzend, nur um das Kernhaus herum, und wo Beschädigungen stattgefunden, etwas steinig, von sehr angenehmem, süßen, gewürzigen, ganz colmarähnlichen Geschmack.

Reife und Nutzung: Die Frucht muß so lange als möglich am Baume bleiben und reift dann auf dem Lager. Die wahre Reife der Frucht tritt erst gegen Ende Dezember ein und ist dieselbe in guten Jahren wohl als Tafelobst in den ersten Rang zu setzen. Sie ist aber auch in etwas unreifem Zustande sehr gut in der Wirthschaft zu brauchen.

Eigenschaften des Baumes und der Sorte: Die Sorte wächst sehr gut; der Baum breitet sich stark aus, hat bei mir durch den Winter nie bedeutend gelitten und ist außerordentlich tragbar. Nur im J. 1857 scheinen die Früchte nicht die gehörige Baumreife erlangt zu haben. v. Flotow.

Die Blätter einiger jugendlichen Bäumchen, die ich aus von Oberdieck empfangenen Zweigen erzogen habe, sind von mir ihrer Größe und Gestalt nach oben neben die Frucht gezeichnet, sie sind oval, regelmäßig meist feingesägt, glatt, am Sommerzweige sind sie schmäler. — Sommerzweige grünlich-gelbbraun, a. d. S. S. geröthet, mit feinen gelblichen oder größeren schmutzig-weißen Punkten. Die Blätter der Neuen Winterdechantsbirne haben mit denen der vorliegenden Aehnlichkeit, sind aber am Stiele meist schwach herzförmig ausgeschnitten. Jahn.

No. 323. Leopold I. Diel I, 3. 8.; Luc. V, 1 b.; Jahn III (IV), 3.



Leopold I. Bivort (van Mons). *. Dez., Jan.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus dem von Herrn Bivort angekauften Nachlasse des Herrn van Mons und trug zu Geest-St.-Remy zuerst 1848. Ist benannt nach dem Könige der Belgier. Mein Reis erhielt ich von Herrn de Jonghe zu Brüssel, und darf nach Bivorts Beschreibung glauben, die Sorte ächt zu besitzen, die jedoch in meiner Gegend dem Lobe, welches Bivort ihr beilegt, nicht entsprach. Sie trug mir an gesunder Pyramide in dem warmen Jahre 1859, wo die Früchte im Winde schon in der Hälfte Oct. abfielen und ganz welkten und in dem kalten und feuchten Jahre 1860, wo ich 4. Nov. brach

und die Früchte zwar fast schmelzend würden, aber fade blieben und sehr körnig waren. Der Umriß von Bivorts Abbildung einer Frucht von Pyramide ist oben sub b. beigefügt.

Literatur und Synonyme: Annales VI, S. 1 unter obigem Namen; Bivorts Album III, S. 39.

Gestalt: Bivort bezeichnet sie als assez gros, turbiné pyriforme, legerement bosselé. Daß Früchte bei größerer Kleinheit am Stiel die Abstumpfung verlieren, ist mir schon öfter vorgekommen, und kann auch die Form meiner hier erzogenen Früchte von 2" Breite und $2^2/_3$" Höhe noch als zwischen Kreiselform und Birnform stehend bezeichnet werden, während Bivorts Abbildung mehr der abgestumpften Kegelform sich nähert. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den meine Früchte sich fast eiförmig zurundeten und nach dem Stiele fast ohne Einbiegung eine halb in den Stiel auslaufende Spitze machten.

Kelch: hartschalig, mit etwas starken Ausschnitten in die Höhe stehend, saß bei mir fast ganz oben auf, während Bivort ihn etwas vertieft angibt.

Stiel: $1^1/_4$" lang, nur wenig gekrümmt, wie Bivort ihn bezeichnet, stark, ohne fleischig zu sein. In der Abbildung Bivorts sitzt er in kleiner, durch einige Beulen gebildeter Höhle, doch sagt Bivort, daß er oft auch oben auffitze.

Schale: ziemlich fein, glatt, fast rostfrei, vom Baume hellgrün, in Reife grünlich gelb, ohne alle Röthe. Rost fand sich in Figuren oder kleinen Flecken hauptsächlich nur um den Kelch. Punkte bei mir zahlreich aber fein, nicht sehr in die Augen fallend, während Bivort sie ziemlich stark und als kleine Rostfleckchen abbildet. Geruch fehlte.

Das Fleisch ist nach Bivort gelblich weiß, fein, ganz schmelzend, gezuckert und fortement parfumée. Bei mir war es fein, saftreich, ums Kernhaus weiß, mit ziemlich starkem Kranze von Steinchen ums Kernhaus, nach der Schale hin grünlich gelb, schmalzartig, fast schmierig, von gezuckertem, schwach weinartigen und etwas zimmtartigen Geschmacke. *

Kernhaus: geschlossen, mit feiner hohler Achse. Kammern theils unvollkommen ausgebildet, die gut ausgebildeten ziemlich geräumig. Kerne lang, mit der Spitze etwas gekrümmt, fast sämmtlich unvollkommen.

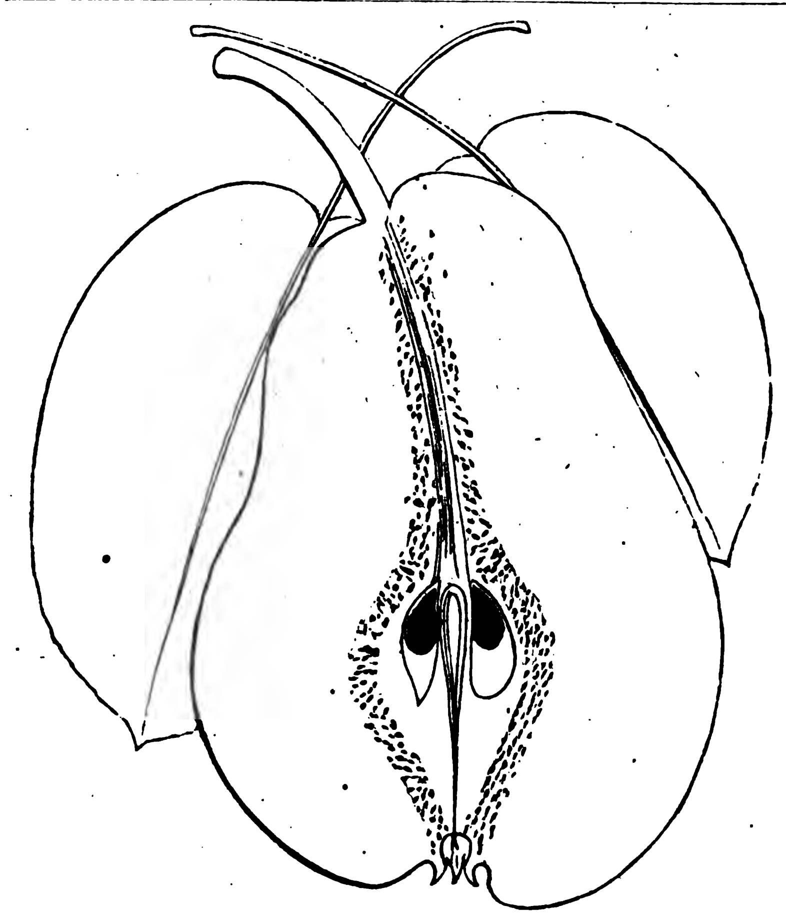
Reife und Nutzung: reift nach Bivort Mitte Dezember und hält sich bis Mitte Januar. Bei mir mürbeten 1860 die Früchte erst Mitte Januar. Gehört für wärmere Gegenden, oder verlangt das Spalier.

Der Baum wächst, wie auch Bivort bemerkt, pyramidal, aber etwas schwach und setzt die Zweige in spitzen Winkeln an. Sommertriebe kurz, etwas stark, ledergelb, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, etwas rinnenförmig, langelliptisch, oft fast lanzettlich, sehr fein gesägt gezahnt. Blatt der Fruchtaugen fast langoval, oft mehr etwas elliptisch mit kurzer aufgesetzter Spitze, fein, etwas stumpf gesägt. Afterblätter fadenförmig. Augen stark, abstehend, spitz, sitzen auf mäßig starken Trägern.

Oberdieck.

* Eine Frucht, die ich aus Namur mitnahm, war Ende Nov. reif, butterhaft, von gewürzreichem Zuckergeschmacke. Jahn.

No. 324. Die Winter-Apothekerbirne. Diel III, 3. 3.; Luc. XI, 1 b.; Jahn III, 3.



Die Winter-Apothekerbirne. Diel (Merl., Quint., Duh.). †. K. Dez., Jan. u. länger.

Heimath und Vorkommen: Sie war schon den Römern als Crustumium und Volemum bekannt und der französische Name Bonchretien läßt sich als ein verstümmeltes Bonum Crustumium betrachten. Nach Einigen kam sie durch den heiligen Martin aus Ungarn nach Tours; nach Andern hätte sie Franz von Paula, genannt le bon Chretien, aus Calabrien in Frankreich eingeführt. — Quintinye hielt sie hoch und sie wurde überhaupt früher in Frankreich auch zum rohen Genusse noch werthgeschätzt. Jetzt ist sie durch neuere schmelzende Birnen verdrängt und zu den Kochbirnen verwiesen. — In Deutschland hat man sie noch auf den Versammlungen in Naumburg und Gotha als späte Winterkochbirne empfohlen, doch verlangt sie viel Wärme und guten Stand und wird selbst in Frankreich und Belgien nur am Spaliere vollkommen, weshalb man sich bei uns vergeblich, wenigstens mit deren hochstämmiger Anpflanzung bemühen wird.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 169. Die Winter-Apothekerbirne. Winterchristenbirne. Gute Winterchristenbirne. Le bon Chretien d'hiver. Er weist nach, daß Quintinye im Lobe zu weit ging, und bemerkt, „weiter nördlich bleibt sie hinter manchen Pfundbirnen zurück, da sie oft sehr welkt." — Duhamel III, S. 71 Tab. 45 (die Abbildung ist ähnlich obigem Holzschnitte, die Frucht nur größer), „Fleisch fein und zart, doch brüchig, gezuckert, etwas parfümirt, weinartig; wenn der Baum schmachtet schlecht und wenig haltbar." Die Nachfolger bezeichnen sie als II. oder III. Ranges, als Kochbirne I. Ranges. Baltet S. 41 will sie nur ans Spalier anstatt der Pfirsche in große Gärten. (Die Bonchret. d'Auch ist nach ihm gleich mit B. de Vernois und Turc, größer, quittenförmig, auf freiem Stande eher gut werdend. Auch nach Decaisne ist die d'Auch eine selbstständige große Frucht.) — Abbildungen geben noch Zink Taf. X, Nr. 92; Pom. francon. S. 286 Nr. 117 a.; T. O.G. III, S. 263 Taf. 13; Annal. de Pom. I, S. 4; Liron d'Airol. Descript. II, 60; und am schönsten Decaisne Lief. 25. — Vergl. ferner Christs Handwb. S. 167; Liegels Anleit. S. 131; Lucas S. 250; Derselbe in Monatsschr. I, S. 358; Dittr. III, S. 202; Dochnahl II, S. 175; Tougard S. 61; Liron d'Airol. Liste syn. S. 44. — Weitere Synonyme: Rübenbirne, Winter-Zuckerbirne (Luc. und Mayer), Regelsbirne, Spätregelsbirne, Winter-Zuckerabenbirne (Christ), Winter- oder Oster-Augsburger, Winter-Bunkrebie, Graue Bergamotte, Rohbirne, Französische Birne, Winter-Königsbirne, Schmelzbirne, Pankratiusbirne (Metzger), Poire du Chretien, Gros Chretien en Anjou, Poire de Limousin, Gracioli, Saffran d'hiver, Poire d'Apothicaire, Sucré d'hiver, Angoisse (Mayer. Angoisse auch bei Tougard, Leroy und im Lond. Cat.), Bonchr. du Constantinople (Decaisne), Bonchr. de Tours, Poire de St. Martin (Liron d'Air.). — Woher sie in Deutschland Apothekerbirne heißt, findet sich nirgends. — Oft wird sie mit dem Catillac Bd. I, S. 525 verwechselt.

Gestalt: meist birnförmig, wie oben gezeichnet, doch oft bauchiger und beulig und oft auch schmächtiger und kürzer nach dem Stiele zu.

Kelch: lang- oder kurz- doch spitzblättrig, meist geschlossen, in tiefer, durch Beulen oft unregelmäßiger Einsenkung.

Stiel: holzig, dünn, schwarzbraun, in ziemlich tiefer und weiter Höhle, oft neben einem Höcker schief.

Schale: grün, später grüngelb oder gelb mit sehr feinen Punkten, an der Sonnenseite auch öfters sanfter carminfarbiger Röthe und mehr oder weniger feinem, bisweilen auch fast fühlbaren bräunlichen Roste.

Fleisch: schwach gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, abknackend, ziemlich saftig, rein und stark süß, ohne Herbigkeit, auch ohne Säure, doch auch ohne viel Gewürz.

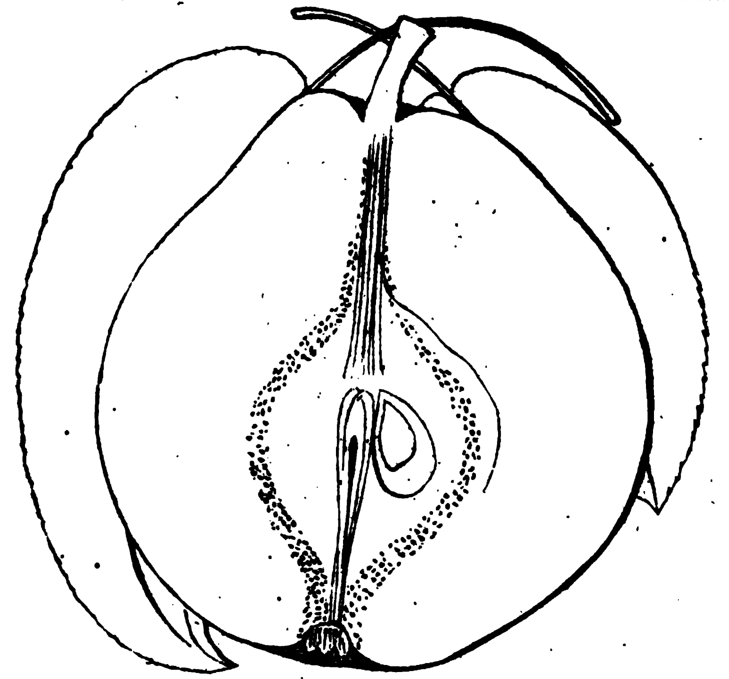
Kernhaus: etwas hohlachsig, Fächer muschelförmig, länglich, schmal, mit kleinen, schwarzen, braunen, dicken, kurzzugespitzten, vollkommnen oder unvollkommnen Kernen mit schwachem Höckeransatz.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift vom Dez. bis Jan. an und hält sich oft bis Juni, wenn sie gut ausgezeitigt ist; außerdem bleibt sie grün und welkt stark, weshalb schon Christ vorschlug, sie zwischen die Kartoffeln zu schichten.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut und ist sehr fruchtbar, will aber nahrhaften, leichten Boden und warmen Stand. Auf Quitte werden die Früchte größer, farbiger, feiner (Duhamel). — Blätter, wie ich dieselbe von Dr. Balling und von Baumann in Bollweiler und mit diesen seit 1860 auch von Lucas überein habe (des Letzteren frühere Sorte hat andere Vegetation), oval, oft etwas eirund und herzförmig, ziemlich groß, 1¾—2" breit, 2½—3" lang, mit aufgesetzter kurzer Spitze, am Blattsaume und unterhalb meist etwas wollig, ganzrandig oder nur an der Spitze undeutlich gekerbt, am Sommerzweige auch deutlicher gesägt, schwach schiffförmig und mehr oder weniger wellenförmig, ziemlich dunkelgrün, nicht starkglänzend, reich geadert. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach oben hin geröthet, mit ziemlich vielen starken gelblichen Punkten.

J.

No. 325. Die Franc Réal. Diel III, 2 (3). 3.; Luc. XII, 1 b.; Jahn II, 3.



Die Franc Réal. Diel (Merlet, Quintin. u. Duhamel). ††. Dez. — März. L.

Heimath und Vorkommen: Eine alte, wenig bekannte, doch recht schätzenswerthe Kochbirne für den Winter, gekocht roth, süß und sehr schmackhaft. Eben so urtheilt Hogg über sie. Da die ersten Früchte von meinem von Diel bezogenen Reise mit Diels Beschreibung im 3. Hefte wenig stimmten, und die spätere Beschreibung, Heft 21, mir noch nicht bekannt war, bezog ich die Sorte nochmals von Burchardt und erhielt dieselbe Frucht, auch von Decaisne 1860 dieselbe leicht kenntliche Vegetation. Der Name weist auf spanischen Ursprung hin, und würde am besten durch Edle Königsbirne übersetzt.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 244. Späte Winter-Goldbirne, Franc Réal, Fin Or d'hiver; dann hat er nochmals XXI, S. 229 als Franc Réal zwar merklich abweichend, aber doch nach Allem, namentlich nach Citaten und Synonymen, jedenfalls nur dieselbe Frucht beschrieben. Die letztere Beschreibung ist, nach den Früchten, die ich bisher hatte, die richtigste. — Decaisne IV, Text Nr. 148 Franc Réal, mit sehr kenntlicher Abbildung, noch etwas größer und ein wenig höher gebaut, als obige Figur; Synonyme Franc Réal d'hiver; Fin Or d'hiver, Forêt d'hiver, Gros Micet und Castelline mit ?. — Etienne hat 2 Sorten Franc Réal, eine gris und eine d'oré, die nicht verschieden sein werden (siehe z. B. Messire Jean gris und d'oré); Merlet, S. 110 Syn. Gros Micet und Fin Or d'hiver; Quintinye, S. 275 (1756) Franc Réal, Fin Or d'hiver. — Duhamel III, S. 49 ohne Abbildung, setzt Reife in den Nov. Pomon. Franconica III, Taf 111 Nr. 146, wo sie auch Regelsbirne in unpassender Uebersetzung des Real (regalis) genannt ist. Der Niederlausitzer S. 37 nennt sie Kräuterbirne. Christ Wörterb. S. 179;

Hogg im Manual S. 221 und Lond. Cat. S. 138 Nr. 242 Franc Réal d'hiver und Gros Micet, wobei Franc Réal gros als Synonym der Angelique de Bordeaux gegeben, und als weiteres Syn. noch Cristalline hinzugefügt wird. Downing S. 436. — Die Sorte muß nicht verwechselt werden mit der schon gedachten Franc Réal gros und mehreren Sommerbirnen, die als Fin Or mit Beisätzen vorkommen, auch nicht mit Franc Réal d'été, welche unsere Runde Mundnetzbirne ist, die auch Gros Micet und Milan blanc d'été heißt, und welche auch ich von Urbanek als Franc Réal d'été erhielt.

Gestalt: veränderlich, meist rund-kreiselförmig (das Mittel haltend zwischen Eiform und Kreiselform), $2^1/_2$ bis zu 3" und selbst $3^1/_2$" breit und hoch, oft auch höher als breit. Bauch ziemlich in die Mitte, um den Kelch bald flachrund gewölbt, bald abnehmend und noch stark abgestumpft. Nach dem Stiele nimmt sie schnell ab und endigt mit stumpfer Spitze. Sie ist in ihrer Form einer Diels Butterbirne oft fast ähnlich.

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig, in die Höhe stehend, offen, sitzt bald in seichter, bald auch ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande sich meistens etliche Beulen erheben, die bis zum Bauche hinlaufen und die Rundung oft entstellen.

Stiel: stark, bis zu 1" lang, meist $^1/_2$—$^3/_4$", sitzt in enger Grube, mit Fleischhöckern umgeben. Bei kleineren Exemplaren fand ich ihn auch wohl oben aufsitzend, während Diel Heft 3 sagt, daß er in einer charakteristisch tiefen Höhle stecke, wie bei manchen Aepfeln, was nur bei Früchten von Apfelform sein kann, die ich noch nicht sah.

Schale: fein rauh — nach H. 3 geschmeidig, wie ich sie noch nicht fand — vom Baume matt hellgrün, in Reife gelb, oft ziemlich goldgelb, nach H. 21, und wie ich sie fand, ohne Röthe, nach Heft 3 mit Anflug von erdartiger, in der Reife heller werdender Röthe. Rostpunkte und Anflüge oder Figuren von zimmtfarbigem Roste sind häufig, besonders um den Kelch. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich, saftreich, abknackend, etwas körnig, bei mir um das Kernhaus nur fein körnig, von gewürzhaftem zuckerartigen Geschmacke.

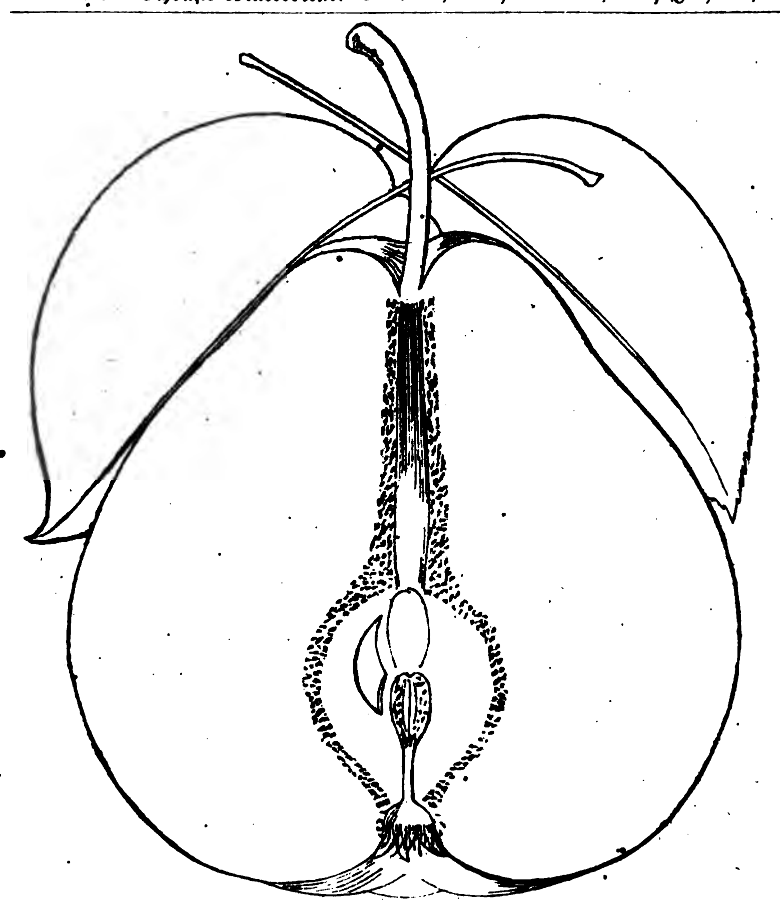
Kernhaus: geschlossen, nur mit kleiner oder keiner hohlen Achse; Kammern nach Diel eng, wie ich sie sah und Decaisne sie gibt, ziemlich geräumig; Kerne theils unvollkommen, theils vollkommen, schwarzbraun, ziemlich eiförmig.

Reife und Nutzung: Heft 3 setzt Diel die Reifzeit in den Januar bis Sommer und will spätes Brechen; Heft 21 setzt er sie mit Duhamel in den Nov. und die Frucht nur 6 Wochen haltbar. Decaisne und Hogg bezeichnen sie als Winterfrucht. Diese verschiedenen Angaben werden durch die Pflückezeit herbeigeführt sein; spät gebrochene Früchte waren Ende Nov. plötzlich innen moll, wie ich auch schon recht spät gebrochene Winterdechantsbirnen 14 Tage nach dem Pflücken schmelzend hatte, Mitte October geerntet waren sie von Dezember bis Februar und März ohne zu welken brauchbar.

Der Baum ist durch sein düsteres, wie bestaubtes Ansehen kenntlich, wächst rasch, macht in der Baumschule kerzengerade herrliche Stämme mit langen, ziemlich geknieten Trieben, wird aber nach Diel nur mittelgroß; er setzt früh viel kurzes Fruchtholz an und wird sehr fruchtbar. In Vegetation hat er Aehnlichkeit mit der Grauen runden Winterbergamotte. Sommertriebe olivengrün, oft zu Ledergelb übergehend, zahlreich und sehr in die Augen fallend punktirt, mit feiner Wolle, besonders nach Oben besetzt. Blatt mittelgroß, rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, auf beiden Seiten fein wollig, dadurch düster, eioval, meist lang und spitzeiförmig, mit scharfer, auslaufender Spitze (oben am Zweige eilanzettlich), nur gerändelt. Blatt der Fruchtaugen stark zur Eiform neigend, am Stiele oft etwas eingezogen. Afterblätter fadenförmig. Augen stark, spitz herzförmig, abstehend, sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 326. Schönste Winterbirne. Diel III, 1. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn II, 3.



Schönste Winterbirne. Mayer (Merlet, Duhamel). †. K. Dezbr. durch den Winter.

Heimath und Vorkommen: Alte französische Frucht, die ihren Namen Bellissime d'hiver verdient. Ich erhielt die Frucht von Hrn. Lieut. Donauer in Coburg, der sie unter dem Namen Kaiserbergamotte aus Weikertshofen bei Dachau unweit München empfing und später aus derselben Quelle auch Pfropfreiser nach deren Vegetation ich die Belaubung schildern kann. Im vorigen Jahre bekam ich dieselbe Birne auch namenlos von Hrn. Kunstgärtner Krämer aus Trier. Sie trifft ganz mit der Abbildung der Wunderschönen Winterbirne, wie sie Mayer nennt, in Pom. franconica und mit Merlets und Duhamels Angaben über dieselbe, so daß ich die Sorte wohl richtig vor mir habe.

Literatur und Synonyme: Mayer in Pom. franc. S. 319 Taf. 109. Er bezieht sich auf Merlet, der sie I, S. 159 Belissime d'hiver de Bur oder

Vermillon des Dames nennt und als gelb und roth, sehr groß, zum Malen schön, erhabener, dicker und viel besser als Catillac, gekocht eine der besten Birnen beschreibt, und auf Duhamel, der sie III, S. 85 ähnlich und als groß, fast rund, gegen den Stiel etwas abnehmend schildert, aber nicht abbildete, auch über die Vegetation nichts sagt. — Diel II, S. 205 beschrieb wahrscheinlich als Schönste Winterbirne den Großen Katzenkopf, der unter ersterem Namen vielfach verbreitet ist. Dagegen hat Diel die Schönste Winterbirne jedenfalls VIII, S. 167 als Gracieuse beschrieben. — Abbildung gibt noch Decaisne Lief. 1, und das Arnold. Obstcabinet; letzteres recht schön nach der von mir gelieferten Donauer'schen Frucht, welche auch Dittr. I, S. 734 als Gestreifte schönste Winterbirne haben wird. — Christ Hdwb. S. 220, gibt als Syn: Vermillon d'Espagne hinzu, worunter jedoch nach dem Rouen. Büllet. Frederic de Würtemberg (Herbstsylvester) zu verstehen ist. — Oefters geht sie als Belle de Noël und als Grand Mogul (doch war Gros Mogul aus Angers anders); ferner hat Cat. Lond. als Syn. Teton de Venus (gehört der Catillac) und Belle Noisette (war aus Angers eine der Catillac ähnliche andere Frucht). Auch das von Dochnahl S. 5 angegebene Syn. Angleterre d'hiver ist nicht hierher gehörig.

Gestalt: kreiselförmig, um den Kelch schön abgerundet, nach dem Stiele zu stark abgestumpft kegelförmig, 4" breit und ebenso hoch, wie oben gezeichnet. Soll mitunter noch größer sein, auch öfters etwas schmächtiger.

Kelch: kurz- fast hartblättrig, braungrün, offen, aufrecht, in regelmäßiger, schöner, etwas weiter und ziemlich tiefer schüsselförmiger Einsenkung, von flachen Falten umgeben, welche zum Theil fortlaufend verursachen, daß die Frucht auf der einen Seite zuweilen hoch-, auf der anderen dagegen mittelbauchig erscheint.

Stiel: stark, holzig, braun, bis 2" lang, etwas krumm, in schöner, meist regelmäßiger, nicht zu enger, trichterförmiger Höhle.

Schale: glatt, kaum etwas durch Vertiefungen, wie die des Katzenkopfs uneben, sehr schön blaß citronengelb mit sehr feinen bräunlichen, oft undeutlichen Punkten, ohne Rost oder doch nur mit sehr geringem Anfluge um Kelch und Stielwölbung, doch meist an der S. S. feurig carminroth und hierdurch zum Malen schön.

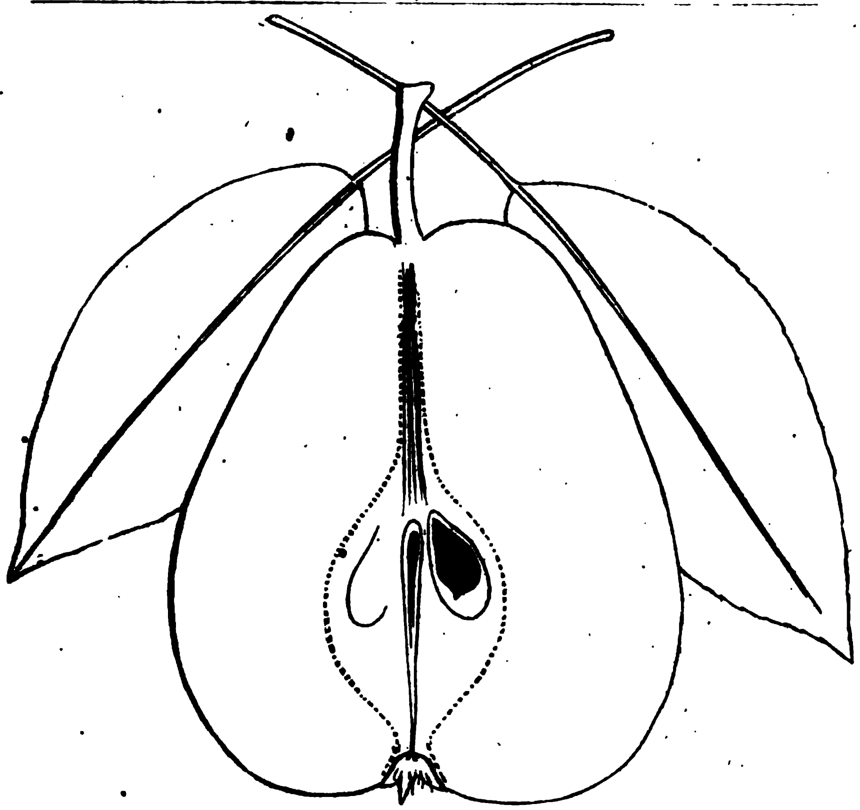
Fleisch: geruchvoll, gelblichweiß, gröblich wie das des Katzenkopfs, saftig, brüchig oder abknackend, von süßem, nicht herben schwachgewürzten Geschmack.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, mit markiger Wandauskleidung, oft ohne ausgebildete Kernfächer, auch sind die etwa vorhandenen Kerne meist unvollkommen und taub.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt im Dezember, doch hält sich die Frucht auch noch länger, oft bis zum März und April, und dient vortrefflich zum Kochen, ebenso aber auch als Schaustück bei Tafelaufsätzen, wie ähnliche große Birnen, die sie an Schönheit der Färbung fast sämmtlich übertrifft.

Eigenschaften des Baumes: Meine Bäumchen sind von mittelmäßiger Wüchsigkeit und pyramidalem Baue. — Die Blätter sind eirund, oft ziemlich breit, $1^1/_2$ bis fast 2" breit, $2^1/_2$—$3^1/_4$" lang, mit auslaufender oder aufgesetzter Spitze, oft herzförmig, oberhalb glatt und dunkelgrün, unterhalb etwas bräunlich grün, wie leicht berostet und verloren wollig, meist ganzrandig oder nur nach vorne etwas gesägt, etwas wellenförmig und sichelförmig, mit seitwärts gerichteter Blattspitze. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun, am Grunde etwas fein graulich wollig. — Sommerzweige grünlich-graubraun, vielfach und stark gelbbräunlich punktirt, nach oben hin feinwollig. J.

No. 327. Colmar van Mons. Diel III, 3 (2). 3.; Luc. XI (XII) 1 a.; Jahn VI, 3.



Die Colmar van Mons. Diel (Bivort, Duquesne). †. Jan., durch den Winter. K.!

Heimath und Vorkommen: Sie wurde 1808 von Duquesne in Enghien aufgefunden und von ihm nach van Mons benannt. Hat besonders nur als große, lange dauernde Kochbirne Werth und wird zu diesem Ende besonders in Belgien häufig gebaut.

Literatur und Synonyme: Diel (system. Verz. II, Fortſ. 99 Nr. 377) beschrieb sie nur kurz als mittelgroße, kreiselförmige, späte Wintertafelbirne mit saftvollem abknackenden Fleische von feinem zimmtartigen Zuckergeschmack. Ausführlicher schildert sie Bivort im Alb. I, Taf. 20 als Gros Colmar van Mons. Auch haben sie alle neueren französischen Pomologen, z. B. Prevost im Rouener Bülletin S. 200, Liron d'Airol. in seiner Liste synon. S. 50 und Baltet S. 46. Letzterer bezeichnet sie in der Form der Winterdechantsbirne ähnlich und nach Prevost würde der Name Colmar nicht für sie passen, weil man darunter schmelzende Birnen verstehe. — Nach Jamin und Durand, nach Leroy und nach Decaisne, 46. Lief., ist die Colmar van Mons identisch mit Colmar des Invalides und hat sie Letzterer unter dem Namen Poire des Invalides, nebenbei mit den Syn. Beurré de printemps

und Crasanne d'hiver mit Bezugnahme auf Prevosts obenerwähnte Beschreibung abgebildet und beschrieben. Nach Lyron. d'Airol. Table synon. S. 19, auch nach dem Verz. von Papeleu von 1856/57 würde die Colmar des Invalides van Mons erzogen haben, doch findet sich ihr Name nicht in seinem Cataloge. Auch gibt Papeleu allein die Reifzeit im Sept. und Oct., die übrigen Schriftsteller, welche sie ebenfalls nur kurz erwähnen, geben diese später an. Tougard S. 99 bemerkt, daß er nirgends eine Beschreibung der Frucht, die er nur dem Namen nach, aber getrennt von der Colmar van Mons aufzählt, finde. Ebenso kurz ist die Colmar des Invalides im Lond. Catalog nur genannt. Uebrigens hatte meine von Papeleu bezogene Colm. des Inv. mit der nebenbei auch von ihm erhaltenen und auch anderwärts her mir zugegangenen Colmar van Mons die gleiche Vegetation. — Vergl. über Colmar van Mons noch Dittr. I, S. 767 (hat sie nur nach Diel) und Oberdieck S. 322.

Gestalt: eirund, mit Neigung zur Kegelform, oft stark bauchig, überhaupt veränderlich, wie sie auch Decaisne in 2 ganz verschiedenen Formen, einmal kegelförmig länglich, 3" breit, 3¾" lang, in dem andern Exemplare fast rund und stark mittelbauchig, 3¼" breit und 3" hoch abgebildet hat. Im Album von Bivort erscheint sie fast einer Winterdechantsbirne ähnlich und ist 4" hoch und 3½" breit, welche Größe sie nur am Spaliere bei uns erlangen wird.

Kelch: meist regelmäßig, kurz-, stark- und braunblättrig, steht in einer mehr oder weniger tiefen, oft mit einigen Beulen besetzten, meist weitgeschweiften Senkung.

Stiel: verschieden lang, oft sehr kurz, dick u. fleischig, grün oder braun, in ziemlich tiefer, mit starken Beulen besetzter Höhle, oft durch eine derselben seitwärts gedrückt.

Schale: grün, später etwas gelblich, zuletzt bisweilen citronengelb, selten schwach geröthet, mit feinen braunen Punkten, öfters mit starken bräunlichen Rostflecken und um Kelch und Stiel auch zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, doch trocken, nicht saftreich, abknackend und nicht auflöslich, doch gezuckert, aber wenig gewürzt, ähnlich nach Biv. im Geschmack einer unreifen Regentin (Passe Colmar), nach Decaisne an den der Süßäpfel erinnernd.

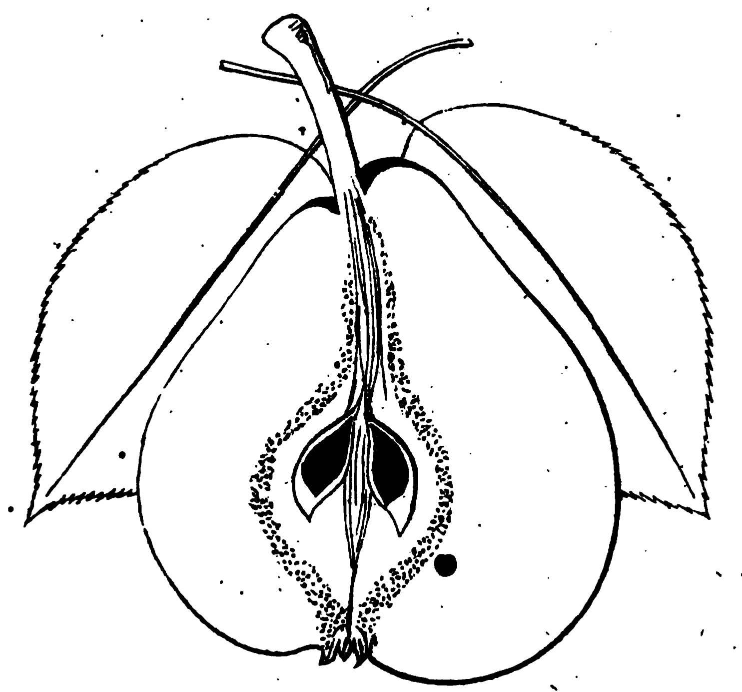
Kernhaus: mit nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern muschelförmig mit braunen, vollkommenen, ziemlich breiten, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Winter vom Januar an, sie hält sich aber lange, sogar bis zum anderen Jahre, weshalb sie auch in Belgien „Va deux ans" genannt wird. — Auch nach Decaisne ist sie nur Kochfrucht, jedoch bezeichnet sie Biv. als eine der besseren unter den ihm bekannten Kochbirnen.

Eigenschaften des Baumes: Dieser ist sehr kräftig und starkwüchsig, verlangt viel Raum und darf nur flüchtig beschnitten werden, wenn er nicht spät erst tragbar werden soll. — Die Blätter sind lanzettförmig, viele auch elliptisch und länglich oval, 1¼" breit, 2½" bis fast 3" lang, glatt, ganzrandig, nur einzelne verloren gesägt, flach, nur etwas sichelförmig oder an der Spitze spiralförmig gekrümmt, hellgrün. — Blüthenknospen bauchig kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich braun, mit röthlichen oder weißlichen Punkten.

J.

No. 328. **Josephine von Mecheln.** Diel I, 1. 3.; Luc. VI, 1 a.; Jahn III (VI) 3.



Josephine von Mecheln. Bivort (Esperen). **. Jan. — März.

Heimath und Vorkommen: Der in Mecheln 1847 verstorbene Major Esperen hat sie um 1830 erzogen und nach seiner Gattin Josephine benannt. — Sie wird in den französischen Schriften gelobt und scheint nach Früchten, die ich aus dem Herrnhauser Sortimente in Berlin mitnahm, auch bei uns gut zu werden, wenn sie auch in jenem kühlen Sommer 1860 nicht die an ihr gerühmte Güte vollkommen erlangte.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album II, S. 31: Josephine de Malines. — Annal. de Pom. II, S. 3. In letzteren ist sie von Royer der Hauptsache nach ebenso beschrieben. Sie sei in vielen Stücken, auch im Baume und seiner Fruchtbarkeit der Regentin ähnlich, mittelgroß, auf Hochstamm klein, birnförmig kreiselförmig, meist etwas breiter wie hoch, Fleisch rosenroth, fein, butterhaft, gezuckert und parfümirt, von einem an Rosen und Hyacinthen erinnernden Geruch, Januar bis März reif. In beiden Werken ist sie ziemlich gleich, kegelförmig, um den Kelch stark abgeplattet und breit, $2^{3}/_{4}$" breit und 3" hoch abgebildet. — Man findet noch Abbildung bei Liron, Descript S. 10 Taf. 6 Fig. 5, sie erscheint hier mehr eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, $2^{1}/_{2}$" breit, 3" hoch, und wird beschrieben als klein, größer am Spaliere, auf Wildling wie auf Quitte gedeihend.

(Nach Leroy ist der Baum auf letzterer aber schwachwüchsig, gibt jedoch sehr schöne Frucht.) — Tougard S. 69 wie in Biv. — Baltet S. 36: Fleisch lachsfarbig, schmelzend, saftreich, ausgezeichnet parfümirt.

Gestalt: kreiselförmig, fast rundlich, doch hoch oben unter dem Kelche am breitesten, hier auch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu mehr oder weniger kegelförmig und wie auf dem Holzschnitte oben oft sehr kurz und stumpf zugespitzt, $2^1/_4$" breit, 2—$2^1/_4$" hoch (vergl. oben).

Kelch: graubraun, kurzblättrig, offen, in ziemlich tiefer, jedoch enger schüsselförmiger Einsenkung, ohne Beulen, doch tritt eine und die andere Stelle des Bauches stärker hervor und verdirbt hie und da die Rundung.

Stiel: stark, 1" lang, gelbbraun, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt, oft legt sich ein Höcker an ihn an und drückt ihn schief.

Schale: hellcitronengelb mit grünlichem Schimmer, zuweilen an der Sonnenseite schwach geröthet, mit vielen ziemlich starken, stellenweise aber feinen, undeutlichen Punkten, etwas Roststreifchen und zusammenhängendem gelbbraunen Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich weiß, um das Kernhaus herum meist etwas lachsfarbig geröthet, fein, saftreich, war an den Herrnhauser Früchten schmelzend, von weinig-süßem, zwar angenehmen, aber nur schwach gewürzten Geschmack. In anderen Jahren tritt wahrscheinlich das Gewürz stärker hervor und das Fleisch mag dann wohl auch völlig butterhaft werden.

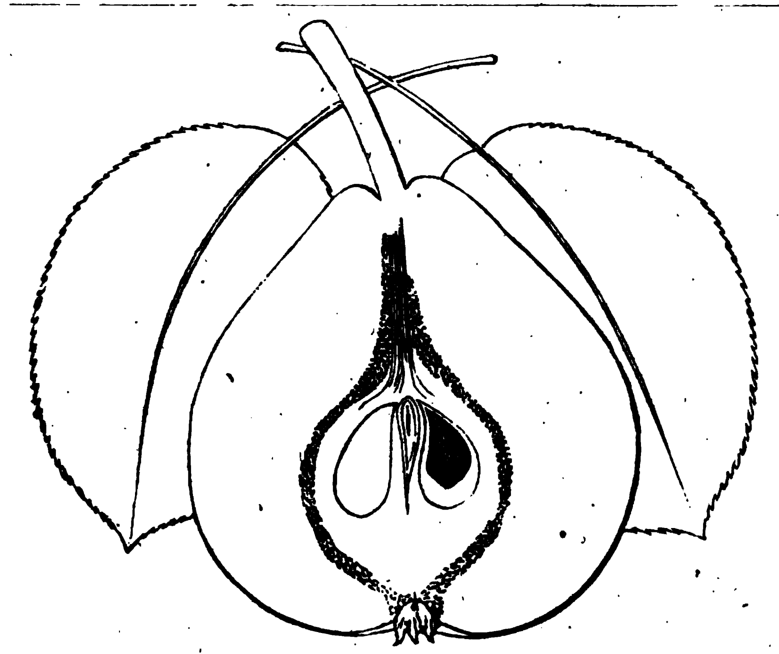
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, voll- oder hohlachsig, Kammern flügelförmig, mit vollkommenen schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt wie angegeben im Jan. und Febr., oft soll sich die bereits reife Frucht aber auch ganz gut bis in den April halten und keine Verderbniß zu besorgen sein. — Die Herrnhäuser Früchte waren übrigens schon im Januar etwas gewelkt, was in der frühen Abnahme, wie sie die Zeit der Ausstellung erforderte, seinen Grund hatte, doch deutet dies wohl immer darauf hin, daß es gut ist, sie möglichst lange hängen zu lassen und gehörig ausgereift wird sie dann hoffentlich auch bei uns die an ihr gerühmte Vortrefflichkeit erlangen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nach Bivort schwachwüchsig und nicht recht zu Hochstamm geeignet, paßt aber gut zu Pyramiden und Spalieren. — Die Blätter, welche ich nur an einigen sehr jugendlichen Bäumchen, die ich aus Zweigen von Hrn. Gartenmeister Borchers erzogen und nach einem Zwergbäumchen aus Angers, in diesem Jahre erst empfangen, beobachten kann, sind oval, oft elliptisch und lanzettförmig, glatt, regelmäßig feingesägt. — Bivort beschreibt sie ähnlich als klein, oval oder lanzettförmig, zugespitzt, feingesägt, die Blüthenknospen als oval, stumpfspitz, dunkelbraun mit Grau und Schwarz schattirt, die Sommerzweige als grünbraun, an der Sonnenseite violettbraun, deren Endspitze sei oft eine Blüthenknospe.

J.

No. 329. Johann de Witte. Diel I (II) 2. 3.; Lucas VI, 1 (2) b.; Jahn III, 3.



Johann de Witte. Diel (van Mons, Vitzthumb). *. Jan. u. Febr.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde, wie van Mons, von welchem sie Diel erhielt, in seinem Cataloge S. 39 unter Nr. 679 nachweist, von einem Hrn. Vitzthumb (oder Witzthumb) erzogen. Diel schrieb wie van Mons selbst Jean Dewitte, er glaubt jedoch, der Name müsse De Witte geschrieben werden, und van Mons habe sie der Horticult. Sociét. auch als De Witte gesendet; und man findet ihn jetzt auch allgemein so geschrieben. Die Widmung ist sonach dem berühmten, aber unglücklichen Großpensionär von Holland widerfahren.

Literatur und Synonyme: Diel [illegible]. K.O. VI, S. 190: Johann Dewitte. Jean Dewitte. — Dittrich I, S. 7[illegible]7. — Liegel Anw. S. 86. — Oberdieck S. 358, erzog sie selbst auf Hochstamm in guter Lage völlig schmelzend und wohlschmeckend, bezeichnet sie als ähnlich der Winter-Nelis, doch schmecke sie weinartiger und reife später. Eine von v. Hartwiß erhaltene Beurré de Malines (verschieden von der ächten Winternelis) sei wahrscheinlich mit der De Witte identisch. — Ich selbst sah sie früher von Oberdieck ähnlich der Genannten, doch überzeugte ich mich durch die gut ausgebildete, von Herrn Dr. Löper in Neubrandenburg erhaltene Frucht, die oben abgebildet ist, von deren Verschiedenheit. Vergl. Dochnahl S. 91. — Nach dem Cataloge von Leroy führt sie hie und da das Synon. Beurré de Hemptienne.

Gestalt: nach Diel etwas veränderlich, abgestumpft kreiselförmig, doch verlängere sich die Kreiselspitze zu einer etwas länglichen Form (und von einer solchen länglichen Frucht liegt auch eine Zeichnung von Lucas aus 1858 vor mir). Um den Kelch sei sie schön abgerundet und zwar so, daß sie noch gut aufstehen könne, nach dem Stiele zu ohne wahre Einbiegung mit kürzerer oder längerer Spitze endigend; 2—2¼" breit und ebenso hoch, selten bedeutend länger.

Kelch: schmal- und langgespitzt oder auch kurzblättrig, hartschalig, geschlossen oder halboffen, in enger und ziemlich tiefer, oder auch weiter und seichter Senkung mit flachen noch über die Frucht sich hinziehenden Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark und holzig, nach der Birne zu fleischig, 1" lang, steht obenauf, wie eingesteckt, oder ziemlich vertieft zwischen Beulchen.

Schale: glatt, hellgrün, später hellgelb mit feinen bräunlichen Punkten, die sich zu feinem zimmtfarbigen Roste häufen, der besonders um Kelch und Stiel stärker ist, oft aber auch die Schale ganz oder stellenweise überzieht; ohne alle Röthe.

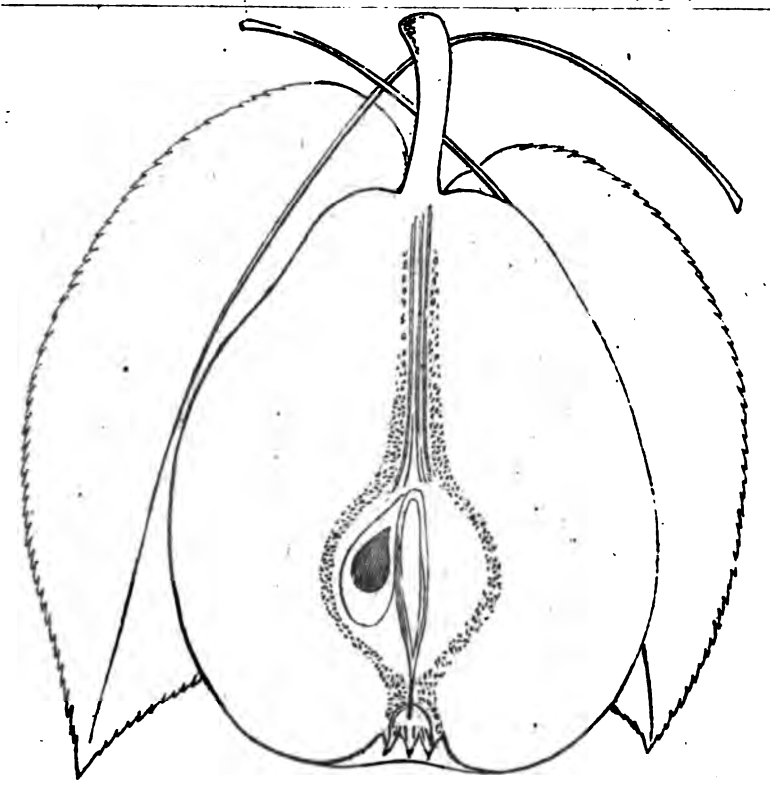
Fleisch: sehr fein, gelblichweiß, saftvoll, nach Diel in warmen Jahren schmelzend, sonst öfters nur halbschmelzend, von sehr angenehmem, kräftigen, gewürzhaften, zimmtartigen erhabenen Geschmack. Das Fleisch an meiner Frucht aus dem Jahre 1859 war butterhaft und ich bemerkte mir den Geschmack als recht gut, gezuckert und gut gewürzt.

Kernhaus: ist nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern groß, muschelförmig, mit nicht zu vielen, großen, breitgedrückten, langgespitzten, schwarzbraunen, auch oben etwas zugespitzten Kernen, deren Form und Größe Diel als charakteristisch hervorhebt.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Januar und Februar und hält sich gegen 3 Wochen, aus 1859 war sie den 9. Jan. jedoch schon fast überreif. Sie muß jedoch spät abgenommen und kühl verwahrt werden, sonst welkt sie, wie Diel bemerkt, der sie in den I. Rang stellt und welchen sie, gut ausgezeitigt, auch verdient, obgleich sie öfters etwas klein bleibt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst der Beschreibung nach lebhaft, macht viel Holz, ist sehr fruchtbar und gedeiht nach Liegel auch auf Quitte. — Die Blätter sind an einigen noch jugendlichen, aus Oberdiecks Zweigen erzogenen Bäumchen mittelgroß, fast klein, 1½" breit, 2¼" lang, oval, auch öfters elliptisch, mit aufgesetzter, oft sehr kurzer Spitze, glatt, seicht, fein und stumpf gesägt, schwach schifförmig und etwas wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Diel hat sie ziemlich ebenso beschrieben. — Sommerzweige dunkelolivengrün, an der Sonnenseite schwach geröthet, sehr fein gelblich punktirt. J.

No. 330. Doctor Bretonneau. Diel II, 3. 3.; Luc. V, 2 a.; Jahn II, 3.



Doctor Bretonneau. Bivort (Esperen). *. März — Juni.

Heimath und Vorkommen: Sie ist ein Sämling Esperens, der Baum trug zum erstenmale 1846 und wurde die Frucht von einem Freunde des bereits verstorbenen Erziehers nach dem Dr. Bretonneau in Tours benannt. Ich erzog sie bereits selbst aus den von Papeleu erhaltenen Zweigen, nahm aber zur Abbildung und Beschreibung die von Hrn. Oberförster Schmidt mir gesendete besser ausgebildete Frucht.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Alb. II, S. 15 als Beurré Bretonneau, in den Annales de Pom. VII, S. 97 dagegen als Docteur Bretonneau (mit Angabe, daß Beide Eins seien), weil er inzwischen gefunden zu haben scheint, daß sie nicht recht Butterbirne ist. — Tougard S. 61 nennt unter den Früchten, die die Winterapothekerbirne verdrängt hätten, neben Bergamotte de Pentecôte und Beurré de Rance auch Beurré Bretonneau und S. 77 bezeichnet er sie als eine excellente Frucht. — Baltet S. 41 beschreibt das Fleisch als fast fein, halbschmelzend, bisweilen halbbrüchig. Die Frucht verlange, um gut zu werden, Entblätterung und späte Ernte, nicht gut ausgereift sei das Fleisch korkartig, ohne Wohlgeschmack. — Liron d'Airol. Lyste syn. S. 39 „halbschmelzend"; in s. Descript. I, S. 9 Taf. 6 Fig. 9 hat sie die Form wie in Biv. Alb. und auch die Beschreibung

ist so. Als Synon. nennt er wie Decaisne Calebasse d'hiver, bezeichnet es aber als ungeeignet. — Doch gab man ihr dieses auch auf dem Lyoner Congreß, wo sie empfohlen wurde, und es wurde bemerkt, die Frucht müsse, um lange haltbar zu sein, Anf. Oct. gepflückt werden, später geerntet, daure sie nur bis Jan. — Decaisne bildete sie im III. Bande (Lief. 41) auf der Durchschnittszeichnung meiner Figur oben entsprechend ab, erklärt sie aber nach 6jähriger Prüfung nur für eine Kochbirne.

Gestalt: Bivort beschreibt sie in den Annalen als länglich eirund, bisweilen kreiselförmig. Im Alb. hat er sie sehr länglich nach dem Stiele zu, 3" breit, 4¼" hoch, abgebildet, in den Annal. erscheint sie meiner Zeichnung oben ähnlich, nur größer und mit etwas Einbiegung nach dem Stiele zu, 3¼" breit, 4¼" hoch.

Kelch: an meiner Frucht kurz- und spitzblättrig, graubraun, halb offen, in ziemlich tiefer und enger, etwas unregelmäßiger Einsenkung.

Stiel: besonders dick und stark, nach der Birne zu fleischig und gelb, sonst braun, steht obenauf etwas schief neben Höckern.

Schale: etwas rauh, hellgrün, später goldgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet, mit vielen feinen braungelben Punkten und zersprengtem netzartigen Roste, besonders zusammenhängend nur um den Kelch.

Fleisch: beschrieben im Alb. als fein, gelblich weiß, zart, butterhaft, halbschmelzend, weinig süß, in den Annal. blos als halbschmelzend, hinreichend saftig, gezuckert, mit angenehmem, doch nicht starken Parfüm; es fehle nichts als etwas mehr Saft, um sie in den I. Rang zu stellen. — Ich bemerkte mir das Fleisch an der gegen Ende April versuchten Birne als fein, nicht saftreich, halbschmelzend, doch etwas zähe (wie noch nicht ganz reif), von gutem, schwach säuerlich süßen, auch ziemlich gewürzten Geschmack. Erzogen war dieselbe in dem warmen Sommer 1859, aber sie war bis daher ziemlich gewelkt.

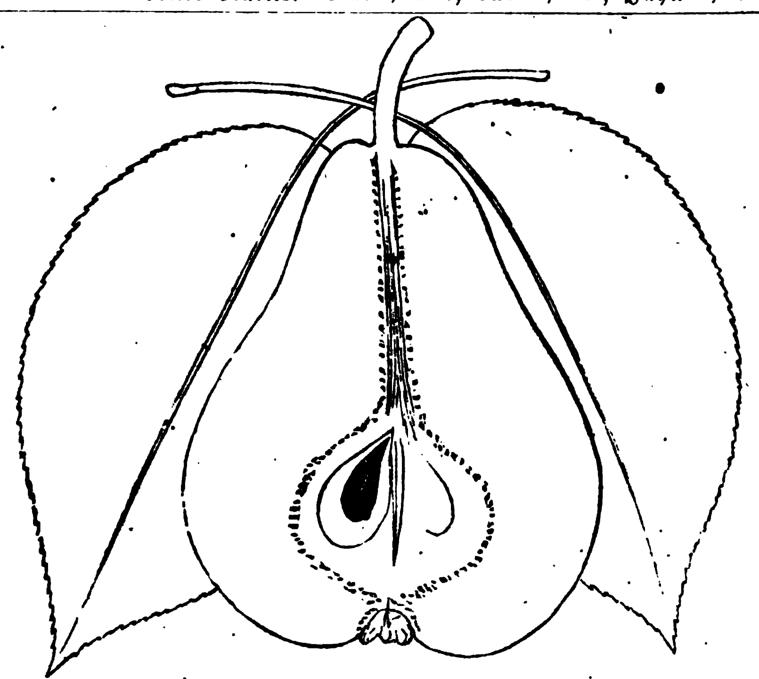
Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern klein, mit schwärzlich gelben, meist vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im März und April, läßt sich aber vielfach bis Mai und Juni aufheben. Verlangt nach Biv. spätes Pflücken. In den Annalen bemerkt er, daß sich Mehrere unzufrieden über sie geäußert hätten, doch komme Alles auf den Boden an. In kaltem thonigen Boden werde sie nur eine gute, ein ganzes Jahr dauernde Kochfrucht, in warmem leichten Boden dagegen eine gute späte Tafelfrucht. Decaisne erklärt jedoch, daß der Boden des Museums trocken und kalkhaltig sei — wahrscheinlich ist er aber allzu trocken in den letzten Jahren gewesen. — Jedenfalls wird die Birne bei uns kein großes Glück machen, und nach den bis jetzt von mir selbst gebauten Früchten hatte ich keine Hoffnung dazu. Doch war die Frucht Schmidts besser und wie oben geschildert.

Eigenschaften des Baumes: Bivort schildert ihn als von Natur aus pyramidal, ziemlich lebhaft und sehr fruchtbar. Nach Baltet nimmt er jede Form an und ist mittelfruchtbar, gedeiht aber nicht gut auf Quitte. — Mein Probezweig wächst außerordentlich stark, hat aber bisher nur wenig getragen. — Die Blätter sind länglich eirund, oft sehr lang ausgezogen, mit meist auslaufender Spitze, 1½—1¾" breit, bis 3¾" lang, bisweilen oval und lanzettförmig, glatt, fein oder auch gröber gesägt, am Rande wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Blattstiel oft sehr lang, bis 2¼", dünn, aber steif. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, etwas eirund, stumpf spitz, schwarzbraun. — Sommerzweige grünlich gelbgrau mit starken warzigen ochergelben Punkten.

J.

No. 331. **Doctor Bouvier.** Diel I, 3. 3.; Luc. V, 1 b.; Jahn II, 3.



Doctor Bouvier. Bivort (van Mons). **. Febr. u. März.

Heimath und Vorkommen: van Mons erzog sie aus Samen und hatte den Sämling unter Nro. 2664. Der Baum trug zum ersten Male 1844. Als Bivort die van Mons'sche Baumschule 1845 übernommen hatte, benannte er die Sorte nach dem Doctor der Medizin Bouvier in Jodoigne, dem Neffen von Simon Bouvier daselbst.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb die Birne im Alb. II, S. 53 als Docteur Bouvier. — Dochnahl im Führer II, S. 65 nannte sie Bouviers Schmalzbirne. Auch ist sie von Bivort eigentlich nur als halbbutterig, halbschmelzend beschrieben (den richtigen Sinn beider Worte, wie sie oft in den belgischen Werken neben einander gestellt oder auf einander folgend vorkommen, weiß ich nicht recht zu deuten), allein nach den bereits von mir erzogenen Früchten steht sie doch den Butterbirnen näher als den Schmalzbirnen und ich glaubte am besten zu thun, sie unter ihrem ursprünglichen Namen aufzuzählen. — Tougard und Liron d'Airoles in Liste synon. haben sie nur nach Bivort. Liron d'Airoles in s. Not. pom. I, S. 45 Planche 12 Fig. 6 bildete sie nach dem Stiele zu etwas mehr lang und spitz, als auf meiner Zeichnung, nach der ihm von Biv. gesendeten Frucht ab.

Gestalt: Bivort beschreibt sie als bisweilen länglich, bisweilen bauchig birnförmig, stark abnehmend nach dem Stiele zu. Er bildete sie von derselben Form, wie ich oben, ab, nur wie alle seine Früchte

von vermehrter Größe, 2¾" breit, 3½" lang, wie sie bei mir an einem freistehenden Pyramidenbaume nicht wurde. — Ihre Form kann ich auch nach meiner Formtafel als bauchig birnförmig bezeichnen; die bis jetzt von mir gebauten Früchte hatten alle diese Gestalt.

Kelch: hartschalig, hornartig, kurzblättrig, oft blattlos, offen, in schwacher schüsselförmiger Einsenkung, bisweilen mit etwas Beulen umgeben.

Stiel: holzig, braun, bis 1¼" lang, obenauf wie eingedrückt, oft gekrümmt und schief stehend.

Schale: etwas stark, doch abziehbar, glatt, hellgrün, später hochcitronengelb, hie und da mit grünlichem Schimmer, bisweilen wie 1859 an der Sonnenseite schön, etwas flammig, doch sanft geröthet, mit feinen bräunlichen Punkten und zersprengtem Roste, besonders um den Kelch.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftig, ziemlich butterhaft, von recht angenehmem gewürzhaften, durch schwache Säure gehobenen Zuckergeschmack, auch nicht ohne Gewürz, wie dies (mit Ausnahme des von ihm als halbschmelzend, u. s. w. bezeichneten Fleisches) Bivort ebenso angibt.

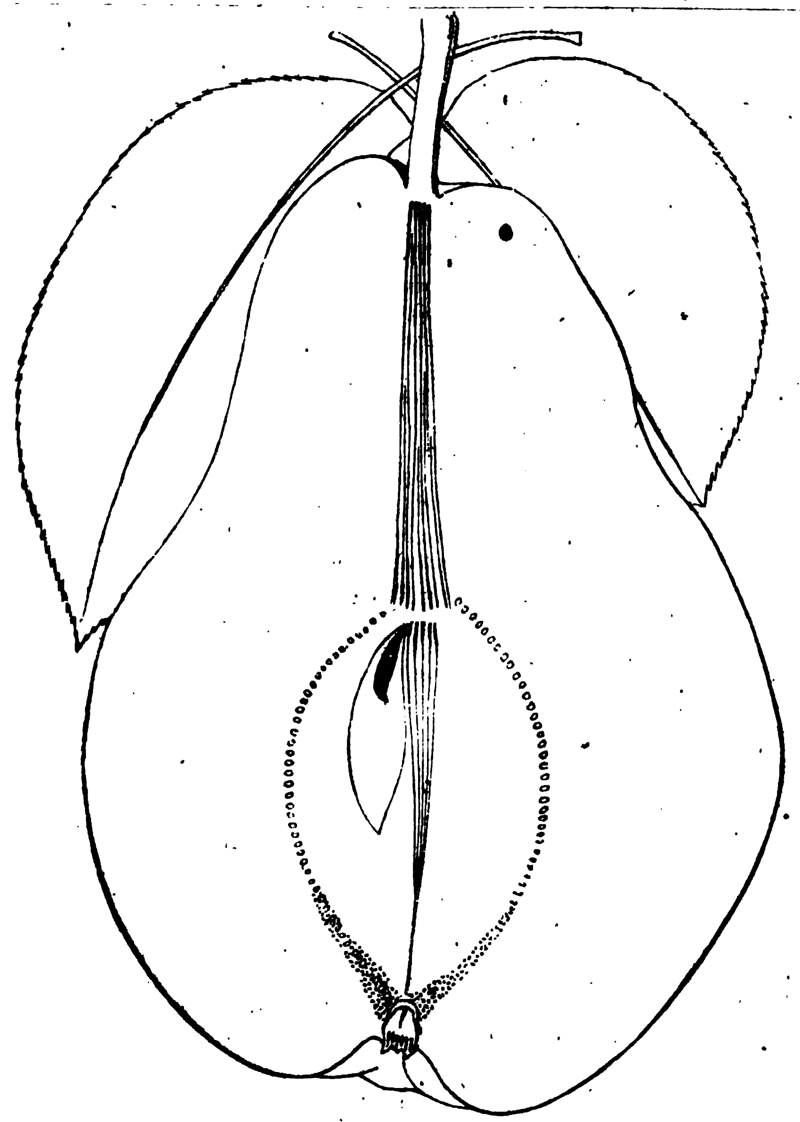
Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu großen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Fächer groß, eirund, zugespitzt, mit schmächtigen, sehr langgespitzten, oft tauben, schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt im Februar und März und meine Früchte aus dem warmen Sommer 1859 hielten sich recht gut bis dahin, ohne zu welken. Aus dem naßkalten Jahre 1860 welkten sie jedoch ziemlich stark, wurden erst bis April genießbar und waren nur halbschmelzend, doch war der Geschmack dessenungeachtet noch angenehm. Ich stimme deshalb Bivort bei, welcher sie als eine recht brauchbare, gute Wintertafelfrucht fast I. Ranges bezeichnet, nur wird man wohlthun, dem Baume einen möglichst guten Stand zu geben.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, treibt seine Aeste in sehr spitzen Winkeln, und gibt auf Wildling schöne Pyramiden, die aber ein etwas wildes Aussehen haben, indem sie mit langen und scharfen Dornen am jungen Holze besetzt sind. — Die Blätter sind länglich eirund mit auslaufender Spitze, bisweilen auch oval und elliptisch, 1½—1¾" breit, 2½—3" lang, die am Grunde der Sommerzweige stehenden Blätter auch länger, glatt, regelmäßig ziemlich scharf gesägt (nach dem Stiele zu feiner und seichter als auf obigem Holzschnitte), flach oder etwas schiffförmig, dunkelgrün und glänzend, ziemlich stark und steif. Blattstiel dick, stark, bis 1½" lang, geradeausstehend, die größten Blätter jedoch am Stiele hängend und mit ihm, wie es auch Bivort schildert, einen rechten Winkel bildend. — Blüthenknospen eirund, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige röthlich olivengrün, auf der Sonnenseite stark braunroth, hie und da schmutzigweiß punktirt.

J.

No. 332. **Schatzbirne.** Diel III, 3. 3.; Lucas XI, 1 a.; Jahn II, 3.



Schatzbirne. Diel (Duhamel u. Mayer). †. Dezbr. — Frühling.

Heimath und Vorkommen: Eine alte französische Birne, welche von Frankreich aus schon seit langer Zeit auch nach Deutschland verbreitet worden ist.

Literatur und Synonyme Duhamel beschreibt sie T. II, S. 236 O. A. unter dem Namen Tresor oder Amour, gibt aber keine Abbildung. — Mayer in der Pom. franc. bildet sie Tab. CVIII, recht gut ab und beschreibt sie Theil III, S. 318. Diel hat sie unter den Namen Tresor-, Schatz- oder Liebesbirne V, S. 187 und hiernach findet sie sich bei Dittrich I, Nr. 282 und mehreren Andern. Noisette im manuel p. 428 Nr. 121 unter dem Namen Tresor, d'Amour, und im Bon jardinier 1856 I, p. 352 unter gleichem Namen. — Der Londoner Catalog 1842 hat sie Nr. 415 unter demselben Namen und bezeichnet sie als brüchige Kochbirne. — Sonst finde ich sie nicht.

Gestalt: Unsere Abbildung zeigt die ausgezeichnete Größe (4" Breite und 5¼" Höhe) und Form der Frucht.

Kelch: klein und kurz, steif in die Höhe stehend, grünlich und offen, steht in einer ziemlich tiefen schüsselförmigen Vertiefung, von der einige Erhabenheiten auslaufen.

Stiel: kurz und stark, ziemlich hellbraun, an der Frucht etwas verdickt. Die Stielvertiefung ist ziemlich eng, aber nicht tief.

Schale: stark, trocken, wenig rauh, bei vollkommen erlangter Reife schön gelb, mit vielen braunen Punkten und besonders am Stiel und Kelch mit einigen dergleichen Rostflecken und Rostfiguren versehen, auch bemerkt man hie und da auf der Frucht flache beulenartige Erhabenheiten.

Kernhaus: ist durch Körnchen sehr deutlich bezeichnet. Die Kammern sind sehr lange, die Kerne aber meist flach. Die Achse ist voll.

Fleisch: ziemlich fest, brüchig, vielleicht in recht günstigen Jahren und Lagen sich im Kauen auflösend, wie Diel angibt, von etwas (nach Diel rosenartig) süßlichem Geschmack, aber nicht gewürzt. — Noisette sagt a. a. O. mit zartem, süßen, gekocht wohlschmeckenden Fleisch und der Bon jardinier a. a. O.: Fleisch brüchig, süß.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich, gut aufbewahrt, bis ins Frühjahr. Dürfte wohl nur als Wirthschaftsfrucht II. Ranges gelten können. Nach meinem Dafürhalten ist sie eigentlich nur als große Schaufrucht zu empfehlen.

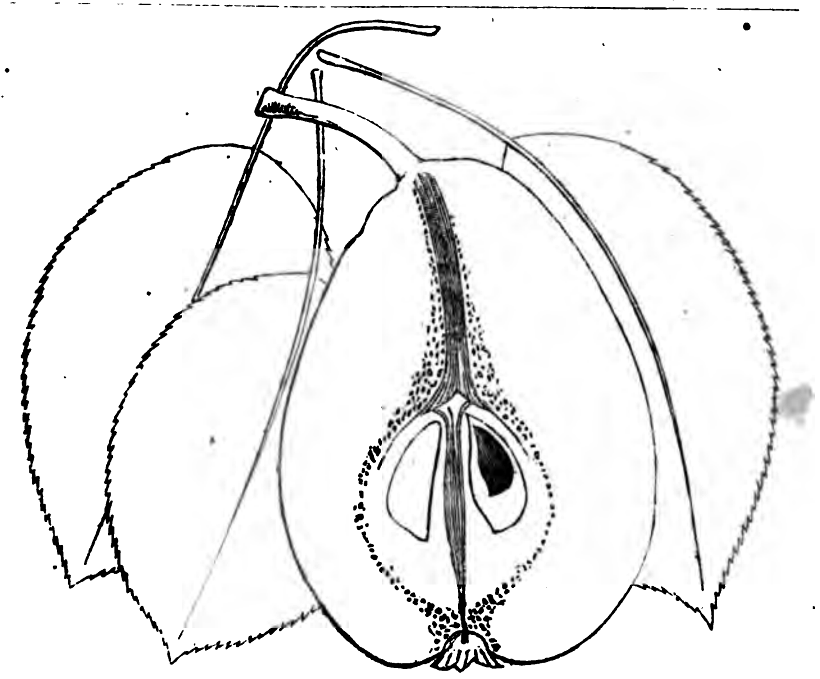
Baum: Nach Diel wächst der Baum stark und wird erst spät fruchtbar. In hiesigen Gärten, wo ich sie gesehen, trug sie selbst auf Hochstamm bald, dürfte aber, schon der Winde wegen, hochstämmig nicht zu empfehlen sein.

v. Flotow.

Herr Kunstgärtner Maibier in Dresden war so gefällig, mir Zweige der Schatzbirne, wie er sie mit Hrn. v. Flotow überein haben werde, zu senden. Von den im ersten Sommer ausgetriebenen Blättern bildete ich die schönsten oben neben der Frucht ab, wonach ich deren Form als eirund mit Ansatz zum Elliptischen werde bezeichnen können. Sonst sind sie glatt, ziemlich scharf und grobgesägt, etwas schiffförmig und am Rande wellenförmig, stark geadert. Gegen Diels Beschreibung weichen sie nur in so ferne hauptsächlich ab, als dieser das Blatt als ganzrandig schildert, wie es sich vielleicht am Tragholze gestalten kann. — Jedenfalls hat Decaisne obige Frucht als Poire d'Auch (Bonchrétien d'Auch, mit den Synon. Bonchretien Turc und Belle Bessa) in 54. Lieferung (V. Band) abgebildet und beschrieben. Er schildert dieselbe ganz übereinstimmend mit Hrn. von Flotow und weist nach, daß Noisette und Poiteau die d'Auch unter dem Namen Poire d'Amour abgebildet haben. Besonders zeigen auch die von Decaisne abgebildeten Blätter mit denen der Obigen Uebereinstimmung.

Jahn.

No. 333. **Die Calvillbirn.** Diel II, 3. 3.; Luc. V, 2 b.; Jahn III, 3.



Die Calvillbirn. Diel (van Mons). *. Febr. u. März, bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie als Parfum Calville von van Mons, der sie wahrscheinlich erzogen hat, und wählte dafür den obigen, ihm selbst noch zweideutig scheinenden Namen, da weder das Fleisch den himbeerartigen Geschmack und Geruch der Calvilläpfel hat, noch auch die Form der Frucht eine Aehnlichkeit mit den letztern bietet. Doch hat van Mons vielleicht die großen Fächer des Kernhauses vor Augen gehabt und seine Phantasie hat ihm dann wohl auch einen besondern Geruch oder Geschmack, den er den Calvillen verglich, an der Birne wahrnehmen lassen.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. III, S. 135. — Dittr. I, S. 764. — Oberd. S. 316. Letzterer ist wenig mit der Frucht zufrieden, auch konnte ich zeither mich selbst wenig lobend über die aus Liegels Reisern erzogenen Früchte äußern, da ich sie an einem freien Standbaume nur klein und wie Oberd. auch abknackend und ohne Wohlgeschmack erhielt, allein Herr Med.-Rath Dr. Löper in Neubrandenburg sandte mir im vorigen Herbste die äußerlich ganz ähnliche und demnach richtige Frucht von besserer Qualität, jedenfalls von einem Spalierbaum aus guter Lage, wie sie oben abgebildet ist, über welche ich zu Diels Beschreibung einige Bemerkungen einfließen lassen kann.

Gestalt: Diel beschreibt sie als dickbauchig, hoch aussehend, um den Kelch halbkugelförmig; nach meiner Formentafel werde ich sie als eirund, um den Kelch etwas kreiselförmig zu bezeichnen haben. Nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen Spitze. Sie ist mittelgroß, $2^1/_4$—$2^1/_2$" breit und bis $2^3/_4$" hoch.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, oft ziemlich flach stehend, zuweilen mit einigen, auch etwas über die Frucht hinlaufenden Beulchen umgeben.

Stiel: holzig, stark, braun, $1^1/_4$" lang, obenauf wie eingesteckt, meist aber seitwärts neben einem Höcker schief stehend.

Schale: wie etwas rauh, auch dick, gut abziehbar, hellgrün, später schön citronengelb mit sehr feinen, doch stellenweise auch stärkeren bräunlichen Punkten und netzartigem oder auch nur verloren angesprengtem Roste, der um die Stiel- und Kelchwölbung zusammenhängend wird, hie und da auch an der Sonnenseite etwas erdartiger Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftvoll, markicht, schmelzend, von einem erquickenden, angenehmen, fein weinsäuerlichen, muskatellerartigen Zuckergeschmack, Diel. An den von mir gekosteten Früchten war es halbschmelzend, rauschend und den Geschmack bemerkte ich mir als süß, schwach zimmtartig gewürzt, ziemlich gut, doch keineswegs erhaben.

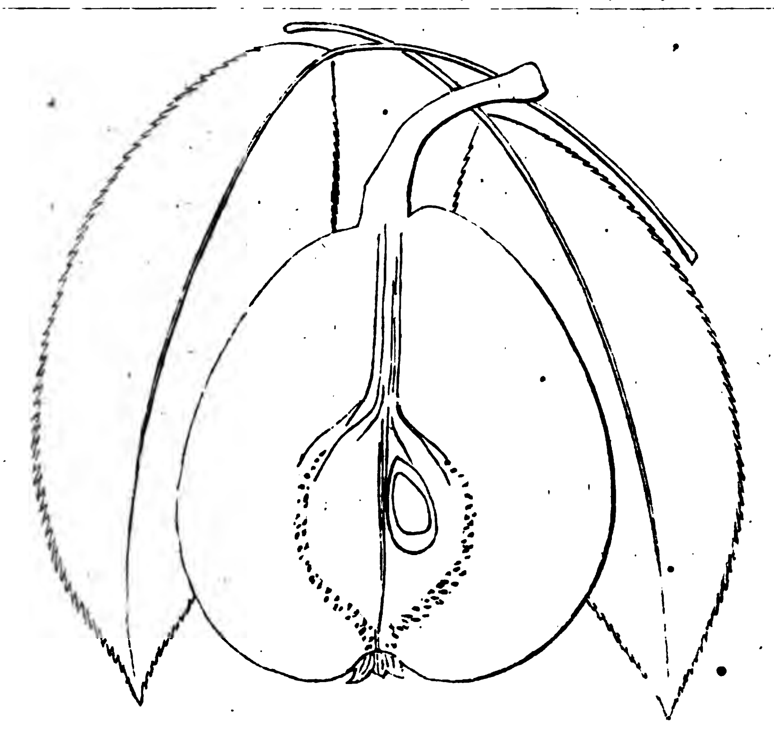
Kernhaus: an sich nicht zu groß, sondern verhältnißmäßig, die Fächer sind aber sehr groß, eirund zugespitzt, je nachdem der Schnitt geführt wird, bald fast beutel-, bald flügel-, bald länglich-muschelförmig. Die Kerne sind ziemlich zahlreich vorhanden, braunschwarz, groß, länglich, mit schwachem Höckeransatze, oft aber unvollkommen und taub. Die Achse ist voll. Auch Diel beschreibt das Kernhaus (worunter er nicht den äußeren Umkreis, sondern die Fächer und Achse versteht), als groß und geschlossen.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt nach Diel im Febr. und März, hält 4 Wochen, dann fault sie und so verhielten sich auch die von Herrn Dr. Löper erhaltenen Früchte. Wie ich sie früher selbst erzog und von Hrn. Oberdieck und Donauer sah, zeitigte sie im November und passirte gewöhnlich bald und der Geschmack bot nichts Angenehmes. Ebensolchen fade-süßen Geschmack zeigten aus Herrnhausen 1861 erhaltene Früchte, welche erst Anfang Febr. genießbar wurden; auch Oberd. bemerkt, daß sie bei ihm auch in guten Jahren nicht einmal halbschmelzend und sehr schlecht gewesen sei und, da sie auch als Kochbirne wenig tauge, für uns nicht passe. Die Sorte will deshalb, um brauchbar zu werden, einen besonders günstigen Stand. Schwerlich verdient sie bei uns den ihr wegen späterer Reife zugetheilten I. Rang.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst lebhaft, geht fast pyramidal in die Luft, hat nach Diel in der Belaubung etwas Aehnliches mit dem der B. blanc (doch ist die Blattform anders) und wird früh und bald fruchtbar. — Die Blätter, auch wie ich die Sorte von Dr. Löper bereits besitze, sind oval, kurzzugespitzt, $1^1/_4$" breit, bis $1^1/_2$" lang, einzelne länger gestielten auch elliptisch, glatt, feingesägt. — Blüthenknospen z. B. klein, kurzkegelförmig, etwas stumpf gespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, mit feinen gelbweißen Punkten.

J.

No. 334. **Die Reymenans.** Diel II, 2. 3.; Luc. VI, 2 a.; Jahn VI, 8.



Die Reymenans. Diel (van Mons). *† oder ††. Febr., März.

Heimath und Vorkommen: Wurde erzogen von Herrn van Mons, in dessen Catal. Ser. 2, Nr. 542 sie sich findet und kam von van Mons an Diel, von dem ich sie erhielt. Ist höchst wenig bekannt, im Ganzen auch wohl entbehrlich, wiewohl noch weiter untersucht werden muß, ob sie nicht eine sehr brauchbare Kochbirne für den Winter ist, da der Baum durch Fruchtbarkeit sich auszeichnet.

Literatur und Synonyme: Diel: Neue Kernobstsf. III, S. 275. Sonst finde ich sie nirgends und kommt sie auch in belgischen Catalogen nicht vor.

Gestalt: Diel rechnet sie passend zu der Familie der Pomeranzenbirnen und ist sie ziemlich kreiselförmig. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie mit erhabenen Linien eine dicke, etwas abgestumpfte Spitze. Die Größe gibt Diel zu 2″ Breite und Höhe an, und war sie in der That in dem dürren und warmen Sommer 1859 an unbe-

schnittener junger Pyramide in Herrnhausen kaum größer. Ich hatte sie aber selbst am Probezweige auf Hochstamm in Nienburg mehrmals von obiger Größe und in dem warmen Jahre 1846 unter mehreren schönen großen Exemplaren eine Frucht von 3" Breite und Höhe.

Kelch: schmalblättrig, weit offen, liegt sternförmig auf und sitzt in geräumiger, nicht tiefer, ebener Senkung. Auch über die Frucht laufen keine Erhabenheiten hin.

Stiel: nach Diel dünn, holzig, 1½" lang; wie ich die Früchte hatte, war er jedoch 1" lang, stark, an der Basis meistens etwas fleischig und sitzt in kleiner Grube oder wie eingesteckt.

Schale: ziemlich fein, glatt, mit nur leichten Rostanflügen, vom Baume schön hellgrün, im Winter in der Reife gelb. Von Röthe ist nach Diel keine Spur, von der ich jedoch zweimal einen ziemlich starken, in der Reife fast rosenrothen Anflug fand, während in andern Jahren Röthe fehlte. Punkte meist fein, wenig bemerkbar. Geruch fehlt.

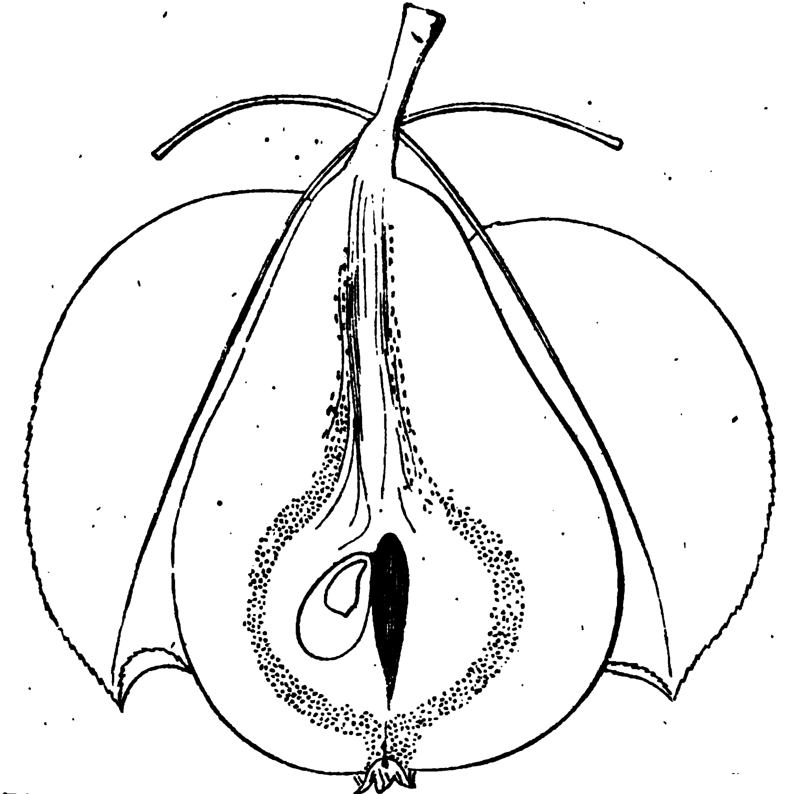
Das Fleisch ist weiß, nach Diel ums Kernhaus etwas steinigt, was ich bei den größeren Früchten in Nienburg nicht fand, deren Fleisch sehr fein war. Diel bezeichnet das Fleisch als halbschmelzend (ich fand es nur mürbe), saftvoll, von angenehmem stark alantartigen Zuckergeschmack.

Das Kernhaus hat nur kleine hohle Achse, die muschelförmigen Kammern enthalten nur wenige schwärzliche Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt nach Diel im Febr. und März und hält sich bis in den April. In dem warmen Jahre 1846 wurden meine am 20. Oct. gebrochenen Früchte schon Ende Dezember gelb.

Der Baum wächst nicht stark, wie Diel vermuthet und sich in Herrnhausen bestätigt, belaubt sich gut, setzt bald Fruchtholz an und wird früh fruchtbar. Sommertriebe mittelstark, ohne Wolle und Silberhäutchen, braunröthlich, an der Schattenseite mehr schmutzig ledergelb, nach Diel zahlreich und stark punktirt, während ich die Punkte nicht in die Augen fallend fand. Blatt klein, rinnenförmig, mit der Spitze rückwärts gebogen, glänzend, elliptisch, mit langer auslaufender Spitze, am Rande mit vielen feinen spitzen Sägezähnen besetzt. Afterblätter klein, oder fehlend. Blatt der Fruchtaugen lanzettförmig. Augen stark kegelförmig, spitz, etwas abstehend, sitzen auf stark vorstehenden, gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 335. **Die Neue Bouvier.** Diel II. 2. 3.; Luc. V, 2 b.; Jahn II, 3.



Die neue Bouvier. Bouvier? (v. Mons) kaum*, meist K. für Jan.—Febr., selten Ap.

Heimath und Vorkommen: Sie wird bis jetzt nur in Catalogen aufgezählt und zwar als Nouveau Simon Bouvier mit dem Zusatze van Mons, wonach sie also von Letzterem erzogen wurde. Ich erhielt die Zweige von Ad. Papeleu in Wetteren und erzog an einem freistehenden Pyramidbaume öfters schon Früchte, welche die obige Form und Größe hatten und sich wie unten folgt verhielten.

Literatur und Synonyme: In Papeleus Verzeichniß ist die Frucht als veränderlich, schmelzend, groß, im Febr. und März reifend, der Baum als sehr fruchtbar bezeichnet. — Jamin und Durand in Paris geben sie als schmelzend, II. Qual., mittelgroß, im März und April reifend, auf unterster Rangstufe stehend, an. — In von Biedenfeld Hdb. I, S. 116 ist sie als groß, veränderlich, schmelzend, doch je nach Boden und Lage bald I., bald II., bald III. Ranges erwähnt. — Tougard S. 76 schildert sie nach dem Catal. von de Bavay als schmelzend, doch sehr wechselnd (changeant) von II. oder III. Qual. Sie habe viel versprochen, doch wenig

bewiesen, sie sei aber von langer Dauer. — Außer der Obigen und dem bereits im Handbuch II. beschriebenen Bürgermeister Bouvier und dem Andenken an Bouvier gibt es immer noch eine Simon Bouvier, eine Bouvier d'automne, eine Bouvier de Printemps (ist vielleicht die vorliegende) und eine Docteur Bouvier, welche letztere im Handbuch V, S. 161 vorausgehend beschrieben wurde.

Gestalt: birnförmig-kegelförmig, in einzelnen Früchten auch rein kegelförmig, in der Mehrzahl jedoch um den Kelch sanft abgerundet, so daß sie nicht gut aufsteht. Nach dem Stiele zu macht sie meist eine kleine Einbiegung und endigt mehr oder weniger abgestumpft spitz. 2—2¼" breit und bis 3¼" hoch, öfters aber auch niedriger.

Kelch: hartschalig, offen, aufrecht, oft etwas vorgeschoben, obenauf, nicht eingesenkt stehend.

Stiel: sehr stark, meist kurz, holzig, nach der Birne zu bisweilen fleischig in kleiner Vertiefung.

Schale: stark, nach dem Stiele zu glatt und gelblichgrün, fein bräunlich punktirt und vorübergehend berostet, nach der Kelchwölbung hin jedoch sehr fühlbar rauh und dick berostet, doch so, daß sich der Rost fast stets unterhalb der Wölbung regelmäßig abgrenzt und nur die Kelchfläche deckt.

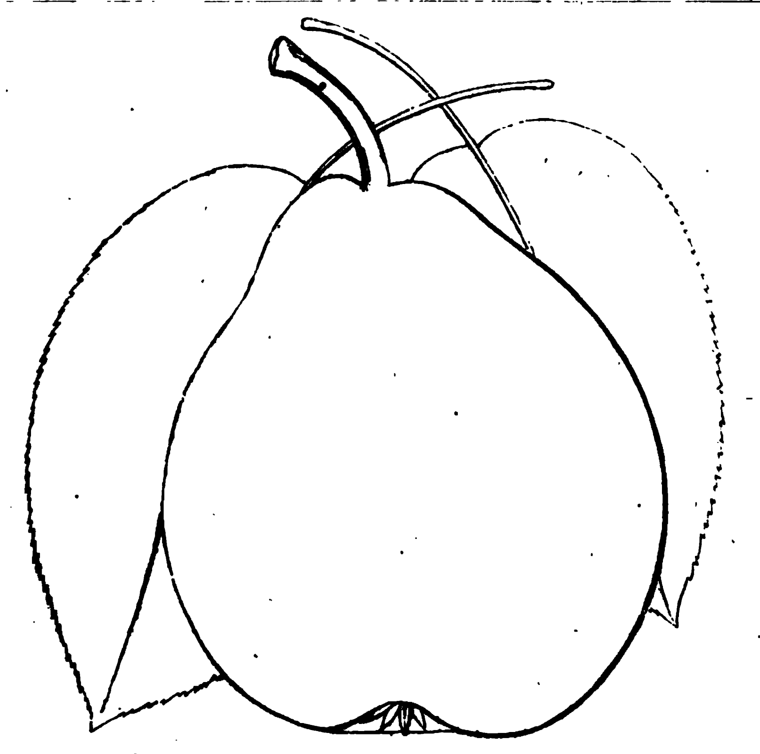
Fleisch: gelblichweiß, etwas körnig (halbfein), rauschend, kaum halbschmelzend, saftig, süß, und eigenthümlich gewürzt, ohne wohlschmeckend zu sein.

Kernhaus: steht hoch oben unter dem Kelche, es richtet sich jedoch in seiner Form nach der Breite der Birne, so daß es vom Kreiselförmigen ins Breitrunde übergeht. Es ist nicht mit zu vielen und zu großen Körnchen umgeben, hat nur zuweilen eine hohle Achse, die Kammern sind muschelförmig, je nach der Länge der Birne länglich oder kürzer gebaut. Kerne eirund, zugespitzt, hellbraun, meist vollkommen.

Reife und Nutzung: die Reife wird nach Obigem für Febr. bis April angegeben, doch wurden viele der von mir erzogenen Früchte selbst aus den warmen Sommern 1857—59 bis Februar schon faulfleckig, aber auch die sich länger haltenden wurden nicht schmelzender, sondern vertrockneten nach und nach, indem sie unter der Schale sich bräunlich färbten. Sie wurden nicht teig oder weich, weil die starke Schale das Fleisch zusammenhält. Vielleicht wird die Frucht an einer Wand noch brauchbarer und besser; wie ich sie zeither erzog, möchte sie auch als Kochbirne nicht wohl zu brauchen sein. Ebenso urtheilt Oberdieck über sie.

Eigenschaften des Baumes: derselbe beweist sich hier starkwüchsig und fruchtbar. Sein Wuchs ist schön pyramidal. — Die Blätter sind eirund mit Ansatz zum Breitelliptischen, länger oder kürzer auslaufend zugespitzt, viele sind oval, die längstgestielten breitelliptisch, 1¾" breit, 2 bis 2¾" lang, oberhalb undeutlich, unterhalb deutlich wollig, ganzrandig oder nur in der vorderen Hälfte fein gesägt, mehrentheils flach, doch etwas wellenförmig, die Spitze seitwärts oder nach oben gedreht, nicht sehr dunkelgrün und glänzend, dick und steif, auf der Oberfläche etwas uneben. Blattstiel bisweilen 2½" lang. — Blüthenknospen dick und kurzkegelförmig, kurzzugespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige dunkelolivengrün, an der Sonnenseite lebhaft braungeröthet, schmutziggelb punktirt. J.

No. 336. Die Chaptal. Diel III, 3 3.; Luc. XI, 1 a.; Jahn II, 3.



Die Chaptal. Diel. ††. K. Winter bis Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: Soll im Jardin des Plantes in Paris aus Samen entstanden sein; wurde dem berühmten Grafen Chaptal gewidmet.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. III, S. 322. Dittr. I. Bd. Nr. 286. — Dochnahl hat sie Chaptals Apothekerbirne genannt. Dessen Führer II, S. 176.

Gestalt: sie ähnelt in ihrer Form bald einer Colmar, bald einer Chaumontel, ist 2½" breit und gewöhnlich einen Zoll länger, also oft länger, als auf obigem Umrisse. Der Bauch sitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelche zu, wohin sie sich so abrundet, daß sie gut aufstehen kann.

Kelch: langgespitzt, halb offen, in einer etwas tiefen, mit breiten Erhabenheiten umgebenen Einsenkung.

Stiel: stark, ¾—1" lang, tritt aus der Kegelspitze mit Fleisch umgeben hervor.

Schale: hellgrün, rauh anzufühlen, stark berostet, nur sehr selten etwas erdartig geröthet, manchmal fein punktirt.

Fleisch: mattweiß, nicht steinig, fest, abknackend, etwas hülsig, von einem zimmtartigen Geschmacke.

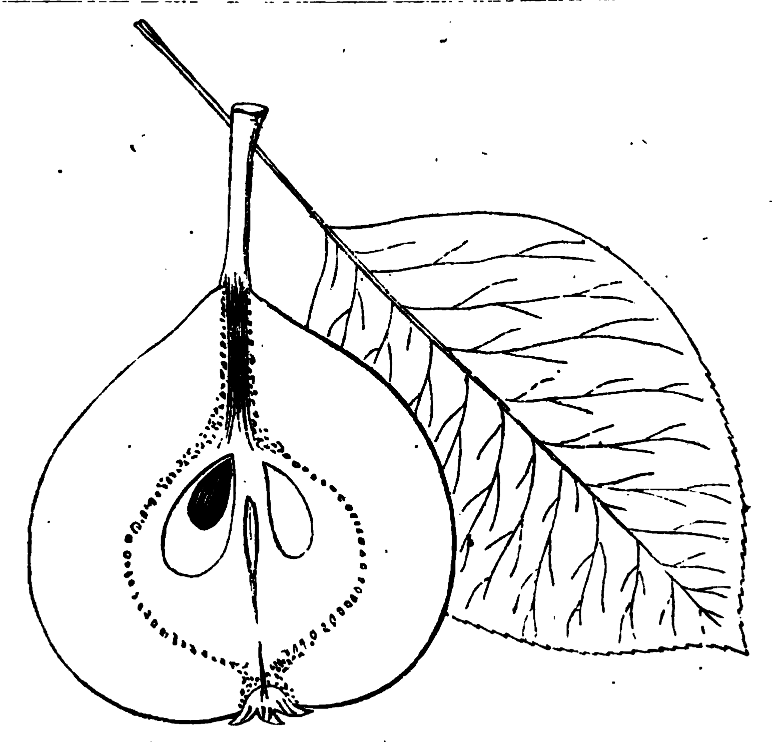
Kernhaus: groß, mit langen Kammern und eben dergleichen schwarzbraunen Kernen, welche letztere auch am Kopfe eine Spitze haben.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im Winter und hält sich bis ins Frühjahr. Ist nur als Kochbirne zu benutzen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst sehr lebhaft, setzt viel Fruchtholz an und wird bald recht tragbar. Die Blätter sind der Beschreibung Diels entsprechend, etwas klein, länglich eirund, oft herzförmig und endigen mit kurzer scharfer Spitze; sie sind 2½" lang, 1½" breit, glatt, fast flach gebreitet und oft gar nicht oder doch nur undeutlich gezahnt. Blattstiel meist kurz, ¾—1½" lang. Blüthenknospen schön dunkelbraun, stechend spitz, wenig bewollt. Sommertriebe trüb dunkel lederfarben, mit vielen bräunlichen, nicht sehr ins Auge fallenden Punkten besetzt. Schmidt.

Man findet die Chaptal hie und da auch noch in neueren französischen Schriften und Obstverzeichnissen als gute Winterkochbirne aufgezählt und Tougard bemerkt, daß sie mit Unrecht auch Beurré Chaptal genannt werde. Diel sagt schon über sie: „Man muß sich an die große Vorliebe der Franzosen für ihre verrufene Bonchretien d'hiver erinnern, wenn man das Lob der Obigen würdigen will, denn mit dieser hat sie in Allem die größte Aehnlichkeit, sie ist wie diese weltberühmte Birne bei uns nur eine gute Kochbirne. Dagegen bemerkt Papeleu zu der von ihm ebenfalls nur als Kochfrucht aufgezählten Birne: Die Chaptal, welche ich in Paris zu kosten Gelegenheit hatte, war eine sehr schmelzende und sehr gute Frucht, von welcher Dupuy die Pfropfreiser von Chaptal selbst erhielt. Im Handel geht eine falsche Sorte. (? Die Red.) — Nach Liron d'Airol., table syn. S. 35 hat die Poire Chaptal ein Herr d'Albret zu Paris erzogen, L. bezeichnet sie aber auch nur als Kochbirne. So auch Decaisne, der sie II, Lief. 17 sehr groß und schön, ziemlich birnförmig abgebildet hat, obgleich er sie als kreiselförmig oder bauchig beschreibt; nach ihm hat sie Hervy, Direktor der Baumschule in Luxemburg zu Ende des vorigen Jahrhunderts erzogen. — Auf der Ausstellung in Namur sah ich sie mehrfach Decaisnes Abbildung entsprechend. Die von dort mitgenommene Frucht hatte halbfeines abknackendes Fleisch von mäßig süßem, mehr fein herben, als zimmtartigen Geschmack. J.

No. 337. **Die Betzelsbirne.** Diel III, 2. 3.; Luc. XII, 1 b.; Jahn V, 3.



Die Betzelsbirne. Metzger. †. K. Jan. — April.

Heimath und Vorkommen: Deutsche Nationalwirthschaftsbirne, die im Elsenz- und Neckarthale über den Odenwald bis nach Mainz und Darmstadt, auch in der Pfalz, in Speier, wie Lucas mittheilte, verbreitet und ein Abkömmling des Katzenkopfs ist, von welchem nach Metzger in dortiger Gegend unzählige Spielarten bekannt sind. Der Große französische Katzenkopf wird in Darmstadt zum Unterschied Große französische Betzelsbirne genannt, während nach Luc. Bd. II, S. 524 des Illustr. Handb. der Kleine Katzenkopf im Württembergischen unter dem einfachen Namen Große Betzelsbirne bekannt ist.

Literatur und Synonyme: Metzger Kernobstsorten. S. 207. Synon.: Gemeine oder Mittlere Betzelsbirne (bei Darmstadt), Betzlichsbirne, Bleblesbirne (Baden), Bostelsbirne (am Neckar), Wergelsbirne, Kundelsbirne, Kesselsbirne, Rothbirne, Butzelbirne, Letzenbirne, Kappelsbirne a. a. O.

Gestalt: kugelig, bisweilen fast plattrund, mittelgroß, 2" breit und ebenso hoch. Gegen den Stiel läuft die Frucht in eine kurze, stumpfe Spitze aus, die der Frucht ihr kugeliges Ansehen benimmt.

Kelch: groß, offen, seicht stehend, in Falten oder Beulen, die jedoch die Rundung nicht ändern.

Stiel: bald dick, bald dünner, 1" lang, in einer kleinen Grube mit einem Fleischwulst umgeben oder auch durch ihn verdrängt.

Schale: grünlich-grau, später gelblich, mit vielen dunkelgrauen Punkten und an der Sonnenseite etwas erdartiger Röthe. Die Frucht ist sehr rauh und hat keinen Geruch.

Fleisch: weiß, sehr rauhkörnig, vor der Reife zusammenziehend, so daß sie vor der vollen Zeitigung nicht genossen werden kann.

Kernhaus: ist nach Metzger klein, wie die Abbildung zeigt ist es jedoch ziemlich groß, mit großen Kammern, jedoch nur wenigen oft unvollkommenen Samen.

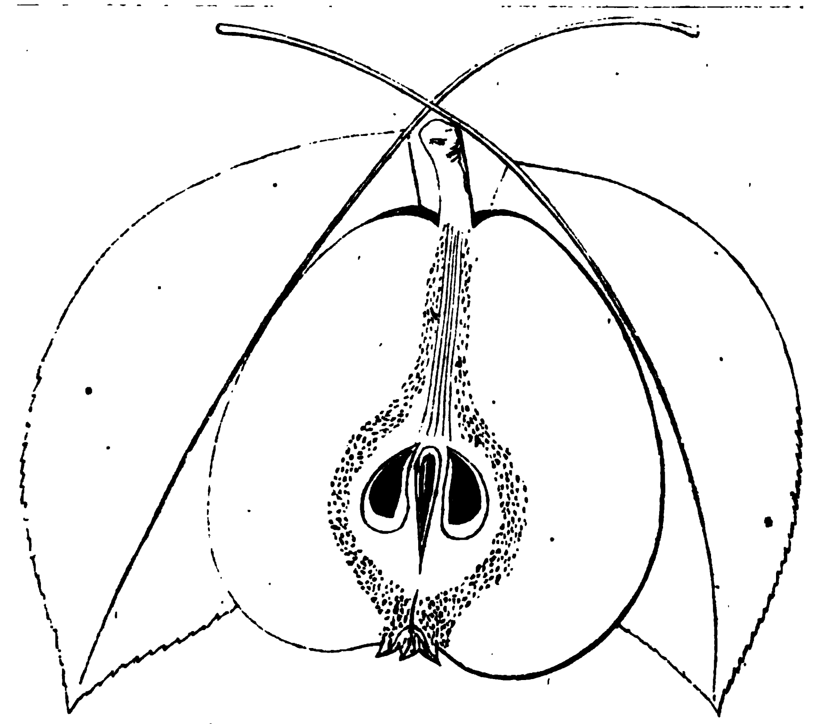
Reife und Nutzung: die Birne reift im Januar und dauert bei guter Aufbewahrung bis in den April. Dieselbe gehört zu den rauhen Mostbirnen, die einen sehr guten, dauerhaften Most liefern, der demjenigen von der Rummelter Birne nachsteht, allein dennoch von sehr guter Qualität ist. Sie dient jedoch auch zum Schnitzen und dem armen Manne zum Rohgenuß, der dieselbe wegen ihrer langen Dauer sehr werth hält.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe kömmt in rauhem Boden und rauhem Clima gut fort, verschmäht jedoch auch einen guten feinen Boden nicht, wo er rasch heranwächst, bald trägt und ein hohes Alter bis zu 100 Jahren erreicht. Seine Fruchtbarkeit ist groß, ein 15jähriger Stamm lieferte bisweilen schon 30 Sester Birnen. Er ist besonders auch als Feld- und Straßenbaum zu empfehlen, weil die Frucht vom Baume nicht genossen werden kann. Die Blätter sind, wie ich die Sorte von Metzger hatte, breitelliptisch, $1^1/_2$—$1^3/_4$" breit, $2^1/_2$" lang, öfters oval und eirund, mit etwas aufgesetzter, nicht langer Spitze, besonders am Blattsaume wollig, ganzrandig oder meist nur nach vornen (etwas stumpf-) gesägt, meist flach. — Blüthenknospen mittelgroß, kurzkegelförmig, stumpfspitz, lichtbraun, hie und da etwas wollig. — Sommerzweige meist etwas wollig, nach oben kufig, gelbbraun, sonnenwärts dunkelrothbraun, mit vielen feinen weißlichen Punkten.

NB. Herr Garteninspektor Lucas sandte mir die obige Zeichnung der Birne und ich fügte aus meinem Herbarium das Blatt hinzu. Von dem wiedereingegangenen Zweige sah ich selbst keine Frucht. — Durch die längere Dauer der Frucht und durch die verschiedene Blattform des Baumes unterscheidet sich die Betzelsbirne hinlänglich vom Kleinen Katzenkopf.

J.

No. 338. Wildling von Vaat. Diel I, 2 (3) 3.; Luc. VI (V), 1 a.; Jahn IV, 3.



Wildling von Vaat. Diel (van Mons). **! Febr. u. März.

Heimath und Vorkommen: Sie stammt nach Diel, der sie von v. Mons empfing, von Parmentier in Enghien und zwar wurde sie ursprünglich, nach van Mons Beschreibung derselben in der Revue des Revues 1830, welche Bivort adoptirt hat, in einer ehemaligen Abtei, Namens St. Vaast in Frankreich aufgefunden; sie wurde aber bereits in Belgien, in Enghien &c. mehrfach cultivirt.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. II, S. 218: Wildling von Vaat. Die Vaat. Bezi Vaat. Dittr. I, S. 636; Oberd. S. 427 macht darauf aufmerksam, daß Diels Beschreibung auf die aus seinen Zweigen erzogene Frucht wenig passe. Dochnahl S. 107. Bivort II, S. 55: Besi de St. Vaast, Besi Vath, Besi Vaët, Besi Va, B. Waët, B. de St. Waast. Annal. de Pom. VII, S. 21. Im Lyon. Ver. wird ihr als Synon. Beurre Beimont oder Beymont, auch Beaumont beigegeben, welches Letztere auch Liron und Leroy (dessen Cat.) haben, was aber Biv. nicht erwähnt, überhaupt fraglich ist, weil es nach dem Verz. von Jamin und Dürand, auch nach dem Rouener Bülletin S. 127 zugleich noch eine Sommerbirne dieses Namens gibt. Die Winterbirne Beurré de Beaumont ist übrigens im genannten Büllet. ganz ähnlich der vorliegenden beschrieben, jedoch ziemlich klein, kreiselförmig, oben stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurz- und spitzkegelförmig abgebildet. Meine Beurré Beymont von Papeleu hat zwar ähnliche, doch durchaus gesägte Blätter und scheint auch nach der bereits gelieferten Frucht, obgleich sie im Jan. reifte, anders und die

von Biv. III, S. 43 beschriebene Poire Beymont zu sein. Vrgl. noch Liron d'Air., Liste syn. S. 36, auch dessen Descript. II, S. 46, Taf. 29, Fig. 1. Die Abbildung ist hier ziemlich wie bei Bivort; ferner Baltet S. 34.

Gestalt: Diel vergleicht sie nach einander einer länglichen B. blanc, noch mehr der Großen britanischen Sommerbirne und wie van Mons auch der Colmar, aus deren Samen sie wohl entstanden sei. Ihre wahre Form sei jedoch pyramidal, um den Kelch plattrund, deßhalb breitaufsitzend, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung stark abgestumpft kegelförmig, selbst auf Hochstamm 2³/₄" breit und fast 3¹/₄" hoch. In Bivorts Alb. ist sie 3" breit und nur wenig höher und etwas mehr bauchig, sonst wie meine Frucht oben, die aus Angers war, abgebildet. Aus Herrnhausen lag sie in Berlin ziemlich breit eirund mit etwas Einbiegung nach dem Stiele zu vor, während Lucas eine Bergamotte de St. Vaat aus dem belgischen Sortimente in Wiesbaden (nach seinen Notizen sicher dieselbe Frucht) mehr bergamottförmig gezeichnet hat, so daß also ihre Form veränderlich ist.

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, offen, oft ziemlich vertieft in Beulen, die bisweilen fortlaufen und die Rundung verderben.

Stiel: oft lang, nach Diel bis 2¹/₂" lang, oft kurz und dick, wie fleischig, steht obenauf wie eingesteckt, oft auch vertieft in starke Beulen.

Schale: glatt, gelbgrün, später citronengelb, bisweilen an der Sonnenseite recht lebhaft, jedoch auch öfters nur erdartig geröthet, mit vielem zersprengten zimmtfarbigen Roste und zahlreichen hellbraunen oft röthlichen Punkten. Auch nach van Mons russeletartig in der Färbung.

Fleisch: nach Diel weiß, grobkörnig, überfließend, butterhaft, von angenehmem, etwas rosenartigen Zuckergeschmack, nach van Mons ganz eigenthümlich parfümirt. Auch Andere loben das schmelzende und gewürzhafte Fleisch, was in guten Jahren sowohl die bereits von mir erzogenen Früchte, wie auch die aus Angers zeigte, obgleich letztere 1860 gewachsen, und von mir zu früh, schon im Nov. gekostet, deshalb noch festfleischig war. Die Herrnhauser Frucht aus 1860 war Mitte Dez. schmelzend, von weinigsüßem, doch etwas schwach gewürzten und herbem Geschmack. Es lag dies sicher an dem Jahrgang und in anderen Jahren wird sie dort gewiß ebenso vortrefflich.

Kernhaus: etwas hohlachsig, Kammern nicht groß, mit braunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten, oft tauben Kernen.

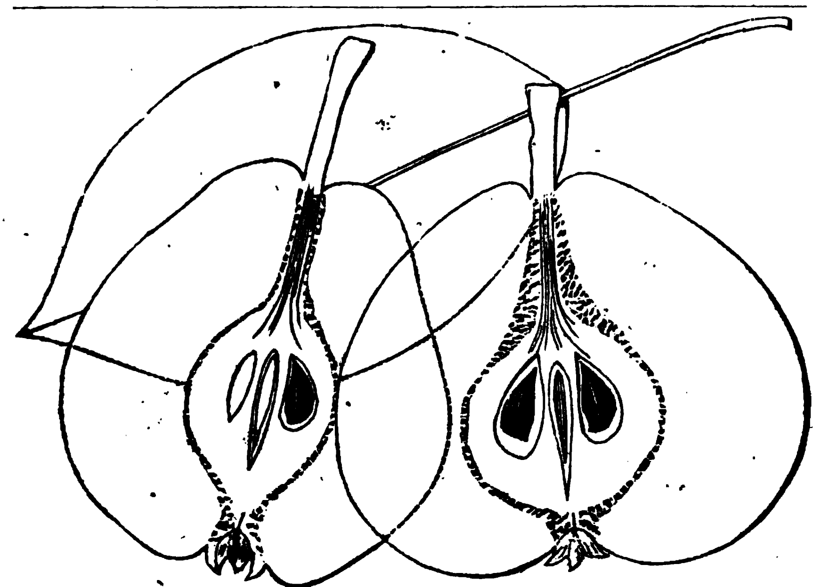
Reife und Nutzung: selten reift wohl die Frucht, wie Diel angibt, schon Anf. Oct., Andere geben für Frankreich Dez. und Jan. an. Hier kam sie meist erst im Febr. und bei Oberd. sogar im März zur Reife. — Nach der geringen Größe und dem meist ziemlich starken Welken der meinigen verlangt übrigens die Sorte wohl besonders guten Boden und warmen Stand, auch späte Abnahme der Frucht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir nicht stark; so schildert ihn auch Baltet, der ihn sonst als sehr fruchtbar unter allen Formen und auf jedem Stande bezeichnet. — Blätter der Mehrzahl nach elliptisch (am Sommerzweige auch breitelliptisch) viele lanzettförmig und andere länglich oval, 1¹/₂—1³/₄" breit, bisweilen über 3" lang, glatt, nur nach der oft langen meist auslauf. Spitze hin schwach gekerbt oder verloren gezahnt, schwach schiff- und sichelförmig, etwas wellenförmig oder halbspiralförmig, (Blattseiten oft ungleich) lichtgrün, stark glänzend, reich-, doch feingeadert. (Van Mons beschrieb das Blatt als profondement incisée, Diel wie ich hier). — Blüthenknospen kurzkegelförmig, fast stechendspitz, kastanienbraun. — Sommerzweige grüngelb mit fast lackrothem Anhauch und feinen gelblichen Punkten.

J.

Nachschrift. Auch Decaisne hat sie ähnlich meiner Zeichnung oben, nur etwas größer in 54. Lieferung abgebildet und beschrieben. Nach ihm ist sie jetzt am meisten als Poire St. Waast bekannt. Er schildert das Fleisch als halbschmelzend, zuckerig, ziemlich erhaben, bisweilen herbe säuerlich, oder etwas russeletartig, die Frucht vom Oct. bis Mitte Dez. reifend und wegen dieser längeren Dauer sei sie besonders schätzenswerth.

No. 339. Suzette von Bavay. Diel II, 1. (2) 3.; Luc. VI, 1 b.; Jahn IV, 3.



Suzette von Bavay. Bivort (Esperen). *. Febr.—April, bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: wurde vom Major Esperen erzogen, der sie 1843 nach der Madame de Bavay: Suzette de Bavay nannte. Sie findet sich bereits in den meisten belgischen und französischen Schriften und Verzeichnissen und verdient als Winterfrucht Beachtung, doch scheint sie nicht für jeden Boden passend zu sein.

Literatur und Synonyme: Bivort Alb. II, S. 141. Tougard S. 79. Baltet S. 38. — Liron d'Airol. Descript. I, S. 30. Auf der Abbildung, Planche 8, Fig. 5, ist aber irrthümlich von Liron an ihrer Statt aus Biv. Alb. die auf demselben Blatte abgebildete Besi d'Esperen, eine länglich eirunde, nach dem Kelche zu stark abnehmende Frucht, gezeichnet, doch kann sich auch die vorliegende nach Früchten, die mir Herr Dr. Balling sandte, wie die eine oben mitabgebildete Frucht zeigt, ziemlich eirund gestalten. Auch Decaisne Bd. IV, Lief. 48 gibt Abbildung, seine Frucht erscheint ziemlich bergamottförmig, $3^1/_4$″ breit und ebenso hoch, und der Kelch sitzt, wie an meiner einen Frucht links oben, zwischen einigen ihn überragenden Beulchen, während er bei Bivorts einer Frucht auf einer wirklich vorgeschobenen Spitze sitzt.

Gestalt: wechselt in den bereits erwähnten 2 Formen, und geht vom Plattrund-Kreiselförmigen in das Eirunde über; nach dem Stiele zu endigt die Frucht stark abgestumpft spitz. Sie ist mittelgroß, fast klein, die Größe von etwas mehr als 3″ Breite und $2^1/_2$″ Höhe, in welcher sie Bivort zeichnete, mag sie wohl selten erlangen.

Kelch: aufrechtstehend, offen, nach Biv. im Mittelpunkte eines zitzenartigen Vorsprungs sitzend, der aber nicht immer vorhanden, deshalb nicht charakteristisch ist, jedoch an den von Balling erhaltenen Früchten durch starke beulenartige Erhabenheiten angedeutet war. Bisweilen steht er eingesenkt, bisweilen flach; er ist hornartig, graurostig.

Stiel: bis 1" lang, dünn, holzig, grünbraun, in tiefer enger, oft beuliger Höhle, doch auch bisweilen obenauf stehend.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, fein gelbbraun punktirt, um Kelch und Stiel auch ebenso berostet und zuweilen ist dies der Fall auf der ganzen Hälfte der Frucht.

Fleisch: grünlichweiß, nach Bivort schmelzend, ziemlich saftreich, gezuckert und ziemlich stark gewürzt, war an meinen Früchten ziemlich grobkörnig und wurde auch in den warmen Jahren 1857—1858 kaum halbschmelzend (wie es auch Baltet, Decaisne und Leroy nur als rauschend bezeichnen), doch war es oft selbst im März noch sehr saftreich, süß und angenehm gewürzt. In kühleren Jahren bleibt es nur härtlich und geschmacklos und die Frucht ist dann wenig zu brauchen.

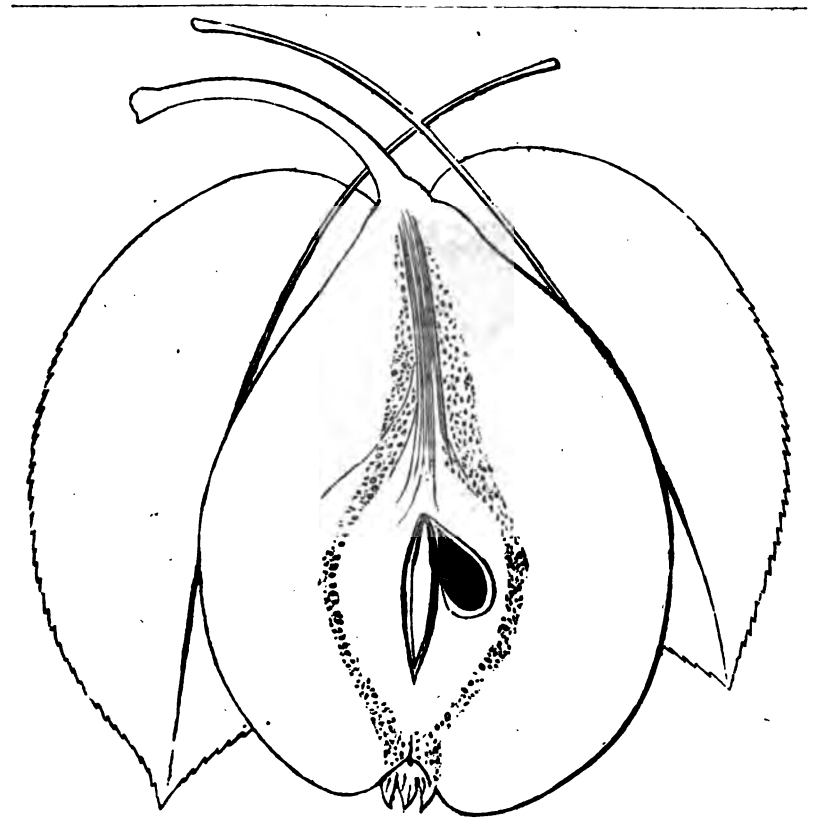
Kernhaus: mit ziemlich viel Körnchen umgeben, Fächer klein, Kerne bräunlichschwarz, schmal und spitz, oben mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt im Februar bis April ein, bisweilen auch früher, einmal hatte ich schon bis 20. Dez. die Früchte zum Theil überreif. Will lange hängen, sonst welkt die Frucht, und verlangt, um bei uns gut zu werden, günstige Witterung und geschützten Stand, und jedenfalls leichten und fruchtbaren Boden. Nach Decaisne empfiehlt sie sich besonders wegen der längeren Dauer, in welcher sie selbst die Glücksbirne oft übertreffe.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir gemäßigt, nach Leroy treibt er aber stark und nach Baltet paßt er für alle Formen. Er ist auch in meinem Garten sehr fruchtbar und trägt büschelweise. Doch leiden seine Zweige ausnahmsweise gegen alle übrigen auf demselben Platze stehenden Birnbäume stark am Grinde und am Vertrocknen des Fruchtholzes, woran mein schwerer Boden wohl Ursache ist. — Die Blätter sind elliptisch, zum Theil auch oval, mit mehr oder weniger langer etwas aufgesetzter Spitze, 1½—1¾" breit, 2½—3" lang, glatt, hier und da am Saume etwas wollig, meist ganzrandig und flach. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, ziemlich spitz, dunkelbraun, am Rande der Deckblätter hellbraun. — Sommerzweige grünbraun, feinröthlich punktirt.

J.

No. 340. **Der Veteranen-Wildling.** D. II, (III) 3. a.; L. V (XI) 2 (1) b.; J. III, 3.



Der Veteranen-Wildling. Poiteau (van Mons). *†. (zuweilen K.) März u. April.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von van Mons, der sie in seinem Verzeichniß, Serie II. unter Nr. 524 als Des Veterans mit dem Zusatz par nous aufzählt. Poiteau hat zuerst Nachricht von ihr in den Annal. de la Soc. d'hortic. de Paris, Dez. 1834 gegeben.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 152: Wildling der Veteranen, Besi des Vétérans. Er beschreibt sie nach den genannten Annal. kurz als länglichrund, $2^1/_2$" lang, schön gelb mit Roth, halbschmelzend, süß, mit eigner Säure gemischt, nicht wohlschmeckend, zu sauer, wie unreif — wie es bei der auf Mitte Oct. angegebenen Reife wohl nicht anders sein kann. — Nach den Catalogen von Jamin, von Leroy, von Papeleu und nach dem Vilvorder ist sie Winterfrucht, vom Dez. bis April reifend, II. R., halbschmelzend oder brüchig. Der Vilvorder gibt I. Rang und bezeichnet, wie eigentlich auch Poiteau, ihre Form als eirund (ovale-arrondie). Liron d'Airol. Table syn. S. 5: halbschmelzend, II. R., als Kochfrucht I. R., ohne Reifzeit. Tougard S. 61 hat nur den Namen und Dec.—Jan. Der Bericht der Societ. van Mons, Brüssel 1860, stellt sie unter die empfehlungswerthen Sorten und bezeichnet sie als eirund (ovoïde), sehr angenehm gewürzt süß, aber butter=

haft-schmelzend, I. R., Ende Oct. reifend, wozu ich ein ? setze. Ausführlicher und als Winterfrucht, halbschmelzend, wenig schmackhaft, beschreibt sie Decaisne III, 27. Lief., als Poire des Veterans, bildete sie auch nach Form und Färbung kenntlich ab. Er gibt als Syn. Baneau, Hericart de Thury und irrthümlich auch Bouvier Bourgmestre, denn letztere ist schon im Fleische und in der Reifzeit wesentlich verschieden. Auch mit Rameau (Fürsts Winterbirne, Oberd.) hält er sie, wie Willermoz, für identisch und mag darin schon eher Recht haben, wenigstens war Rameau aus Herrnhausen sehr ähnlich und auch Oberd. Beschreibung, Anleit. S. 396, zeigt viele Uebereinstimmung. Doch ist Rameau in Biv. Alb. III, S. 71, (welche im Nov. reift, wie Biv. bemerkt, aber nach van Mons im März reifen sollte,) ganz anders und zwar mehr birnförmig (ziemlich wie Bouvier Bourgmestre in den Annales de Pom. IV, S. 83, hier nur mehr ausgereift) abgebildet. Dieser Form näherte sich auch Rameau aus Angers in Berlin, war auch Mitte Oct. schon überreif und fast butterhaft, während die Herrnhäuser Ende Jan. noch fest war. Sie ist deshalb jedenfalls doch eine andere Frucht, weshalb ich auch hier, wie zu der im Nov. schmelzenden Rameau in Biv. Alb. ein ? setze. Uebrigens kommt die vorliegende nach Dochnahl S. 61 in Frankreich als Besi Rameau und in Catalogen als Veteranenbrust vor.

Gestalt: eirund, bisweilen fast rundlich, um den Kelch so abgeflacht, daß sie zur Noth noch aufsteht; nach dem Stiele zu schneller abnehmend und mit kürzerer oder längerer, kegelförmiger, oft zitzenartiger, wenig abgestumpfter Spitze endigend. — Groß, $2^1/_2$" breit und je nach ihrer Zuspitzung $2^3/_4$—$3^1/_4$" hoch.

Kelch: gelbbraun, blättrig oder hartschalig, offen, seicht- oder mehr vertieft stehend in meist enger, oft unregelmäßiger, mit flachen Beulen besetzter Einsenkung. Durch die sich hie und da über den Bauch hin erhebenden Beulen wird die Abrundung oft ungleich.

Stiel: stark und lang, gelbbraun, oft fleischig und gekrümmt, verliert sich meist in die Birne ohne Absatz, doch legt sich häufig ein starker Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, grüngelb, wie etwas weißlich beduftet, später schön gelb, mit feinen bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite öfters auch sanfter Röthe und mit etwas gelbbraunem Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: mattweiß, fein, ziemlich saftreich, abknackend, fast halbschmelzend oder im Munde doch ziemlich zergehend, von gutem, doch schwach gewürzten säuerlichsüßen Geschmack. In weniger guten und trockenen Jahren bleibt es abknackend und fadesüß, ohne Säure und ohne Herbigkeit.

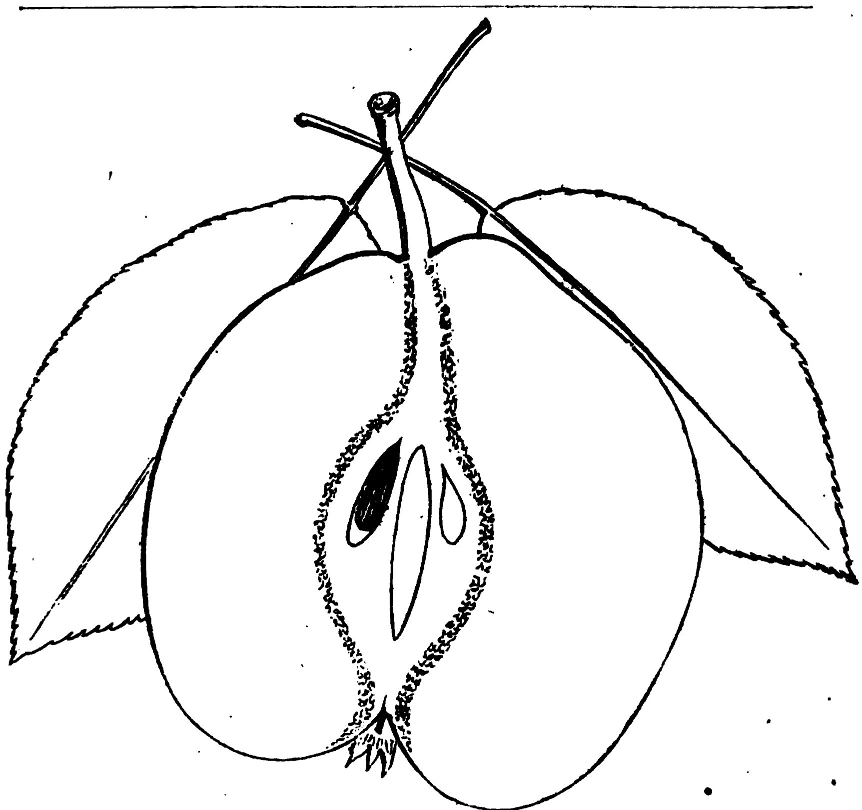
Kernhaus: mit nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit großen dunkelbraunen, mit schwachem Höckeransatze versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt hier im März und April und die Frucht hält sich gut, ohne zu welken oder zu trocken zu werden. Eine Frucht der Besi des Veterans aus Angers war Ende Januar schon ausgereift und zum Rohgenuß recht angenehm; sie verhielt sich ganz wie oben und in guten Jahren meine eignen Früchte. Die Birne dient übrigens auch gut zum Kochen und ist auf dem Markte, bei ihrer langen Dauer, Schönheit und Größe sehr angenehm.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir ziemlich stark, trug schon öfters voll, wie auch Andere seine große Fruchtbarkeit loben. — Blätter oval, $1^3/_4$—$2^1/_4$" breit, $2^3/_4$—$3^3/_4$" lang (am Sommerzweige oft größer und breiter, zuweilen eirund und breitelliptisch), die längstgestielten Blätter schmäler und lanzettförmig, unterhalb oft etwas feinwollig, fein- oft stumpf- und nur nach vorne hin gesägt, etwas sichelförmig und hie und da wellenförmig, sonst flach, hellgrün, nicht stark glänzend, reich- doch feingeadert. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, hellbraun. — Sommerzweige gelblichgrün, nach oben röthlichbraun, sehr stark gelblichweiß punktirt. Am 2jährigen Holze ist die Punktirung auffällig stark und mehr weißlich. (Uebrigens beschrieb Biv. die Sommerzweige der Rameau ebenfalls als characteristisch sehr stark fast silberweiß punktirt, weshalb Dochnahl sie S. 15 als Silberästige Gewürzbirne aufgezählt hat. Nach Oberd. würde man sie Palmarienbirne nennen können, da Bivort den Namen von der Fête des Rameaux ableitet.)

J.

No. 341. Esperens Bergamotte. Diel I, 1. (2) 3.; Luc. VI, 1 b.; Jahn III, 3.



Esperens Bergamotte. Bivort (Esperen). ** (?) März u. April, bisweilen früher.

Heimath und Vorkommen: Der Major Esperen in Mecheln erzog sie aus Samen 1830 und hielt diesen Sämling unter allen seinen Sämlingen für den werthvollsten.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie als Bergamotte d'Esperen im Alb. I, neben Taf. 47, und mit wenig Abänderung auch wieder in den Annal. de Pom. V, S. 75. Doch ist sie in letzteren mehr bergamottförmig, nicht so abnehmend nach dem Stiele zu abgebildet, als im Album. Nach dem Cataloge von Ad. Papeleu in Wetteren von 1856/57 und auch in einem späteren Verzeichnisse desselben würde sie mit Besi d'Esperen, ebenfalls von dem genannten Major erzogen, identisch sein. Doch hat diese letztere Bivort im Bd. II, S. 143 des Albums von anderer mehr ovaler, länglicher Gestalt und als Novemberfrucht dargestellt und ebenso ist sie wieder in die Annalen Bd. V, S. 63 aufgenommen, ohne daß in einem dieser Werke auf die Identität hingewiesen ist. Auch halten Tougard und Liron d'Airol. die genannten Früchte getrennt; ersterer hat die Berg. d'Esperen S. 31 als im März und April reifend und Besi d'Esperen S. 31 und 47 (einmal birnförmig kreiselförmig im Oct. und Nov. reifend, das andermal länglich im Nov. und Dez. zeitigend, nach dem Catal.

von de Bavay und nach Biv. Album) aufgezählt. Liron d'Airoles hat die Berg. d'Esperen Descript. I, pag. 13. Planche III, Fig. 6 ziemlich wie Biv. in den Annal. und die Besi d'Esperen in Descript. II, pag. 15, Planche 21, Fig. 3, ganz wie Biv. abgebildet und nach diesem beschrieben. Baltet gedenkt nur der Bergamotte d'Esperen S. 39. Dochnahl hat diese S. 80. Auch Decaisne Bd. I, Lief. 48 bildete Bergamotte d'Esperen als Poire d'Esperen ab und lobt sie als eine sehr gute Frucht. Ich besitze beide Sorten, die letztgenannte von Papeleu, und Esperens Wildling von Hrn. Hofrath Dr. Balling aus Jamin und Dürands Baumschule abstammend, beide haben zwar eine einigermaßen ähnliche, doch wieder verschiedene Vegetation. Früchte sah ich jedoch von beiden noch nicht. Die Abbildung geschah von Lucas nach einer belgischen Frucht und gebe ich die Beschreibung von Bivort aus den Annalen hinzu.

Gestalt: unregelmäßig rundlich, beulig, bisweilen etwas kreiselförmig, mittelgroß, doch ist sie auch in den Annalen 3″ breit und 2¾″ hoch gezeichnet.

Kelch: klein, unregelmäßig, braunschwarz, in enger, etwas beuliger Einsenkung sitzend.

Stiel: ¾″ lang, ziemlich stark, holzig, gekrümmt, braun, steht in einer rundlichen seichten Höhle.

Schale: rauh, grün mit grauen Punkten, rostig gestreift und gefleckt ringsum; mit Eintritt der Reife färbt sich dieselbe etwas gelblich. „Von Farbe der Besi de la Motte“ bemerkte Lucas dazu.

Fleisch: schwachröthlich (blanc-rosé), fein, schmelzend, saftreich, süß und angenehm parfümirt. Nach Baltet besitzt das Fleisch die Farbe der frischen Butter, ist fein, schmelzend, ausgezeichnet durch starkes Gewürz. (Luc. schrieb „fein säuerlich, wie Beurré gris, sehr gut.“)

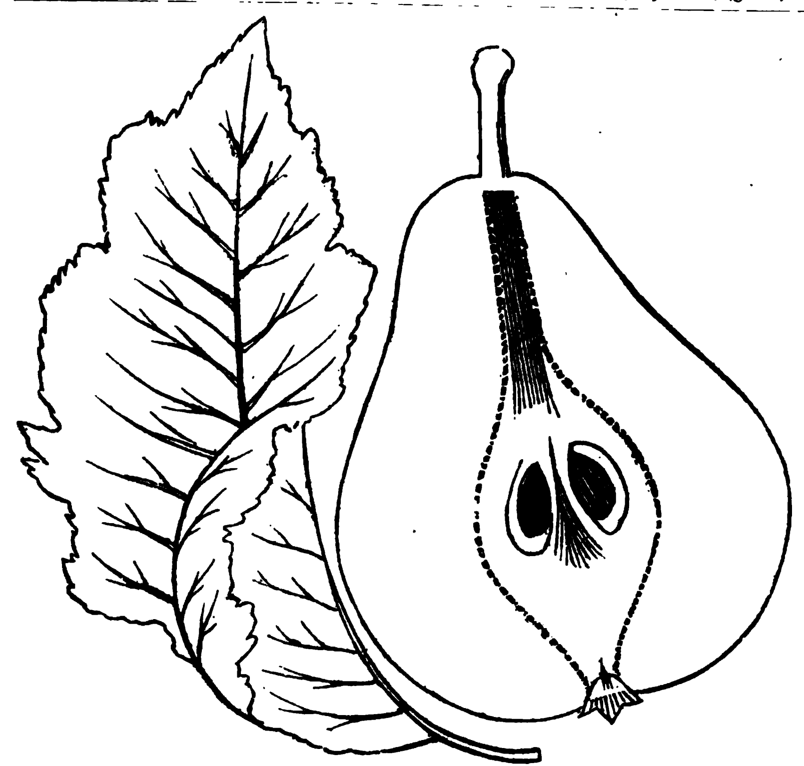
Kernhaus: wie oben gezeichnet, an einem andern mehr plattrunden Exemplare, wovon noch Abbildung geschah, sind die Fächer breiter und eirund dargestellt.

Reife und Nutzung: Die Birne reift bisweilen schon im December, doch in der Regel im März und April und wird als eine sehr gute Frucht empfohlen, so auch von Leroy in Angers, der sie für eine der besseren Winterfrüchte erklärt, doch ist es immer noch fraglich, ob sie im deutschen Clima überall diese Güte erlangt, was nach einer Aeußerung Oberdiecks über dieselbe (S. 388 seiner Anleitung) nach den damals gelieferten Erstlingsfrüchten nicht der Fall zu sein schien.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, pyramidal und ist fruchtbar. Nach Baltet trägt er büschelweise 10—12 Stück zusammen, bringt auf Quitte größere und bisweilen geröthete Früchte. — Die Blätter beschreibt Biv. als lanzettförmig, oder ovallanzettförmig (ovales lanceolées), zugespitzt, ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, hellgrün, was von denen der Sommerzweige hauptsächlich gilt. An meinem Baume sind sie oval (am Stiele breiter abgerundet, als auf dem Holzschnitte oben) mit auslaufender, oft kurzer, am Sommerzweige aber auch oft recht langer Spitze, 1½″ breit, bis 2¾″ lang, glatt, fein gesägt, zum Theil auch nur fein gekerbt, am Rande wellenförmig, und etwas sichelförmig besonders nach der Spitze hin gekrümmt. — Sommerzweige nach Biv. röthlichbraun, gegenüber graulich, hellröthlich punktirt.

J.

No. 342. Die Kaiserb. m. d. Eichenbl. Diel II (III), 3. 3.; L. VI (XI), 2 b.; J. IV, 3.



Die Kaiserbirne mit dem Eichenblatt. Diel (Duh.). *†, meist K. Apr. u. Mai.

Heimath und Vorkommen: Schon Duhamel kannte sie als **Imperiale à feuille de Chêne**, ebenso Mayer, welcher meinte, daß Merlets Neapolitanerin, **Poire de Naples**, dieselbe Frucht sei. Diel zieht dies aber in Zweifel, denn auch letztere habe gekräuseltes Laub. — In deutschen Gärten ist sie, wie es scheint, wenig einheimisch geworden, sondern wird nur hie und da der Merkwürdigkeit wegen von Sortenliebhabern gepflanzt.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb sie im V. Hefte, S. 76, darnach Dittr. I, S. 773. Auch Metzger S. 276, Christ Hdwb. S. 187, Luc. S. 216 haben sie. — Duhamel III, S. 82, tab. LIV, und Mayer in Pom. franc. III, S. 272, tab. LXXVI, gaben von ihr und ihrem Laube Abbildung. — Tougard S. 75.

Gestalt: bei vielen Früchten zwar kegelförmig, doch neigt sie sich auch öfters zum Birnförmigen, wie unsere Abbildung zeigt. Um den Kelch ist sie oft breiter und so abgeflacht, daß sie gut aufsteht, nach dem

Stiele zu endigt sie bald länger (wie oben), bald ganz kurz kegelförmig und stark abgestumpft; oft etwas beulig und ungleich in der Rundung. In gewöhnlicher Größe ist sie $2^1/_2$" breit und bis $3^1/_4$" lang, am Spaliere wird sie merklich größer.

Kelch: klein, hartblättrig, offen, flachstehend, ohne Erhabenheiten.

Stiel: holzig, nicht ganz 1" lang, obenauf in einer kleinen Vertiefung, oft neben einem starken Höcker.

Schale: etwas stark, glatt, hellgrün, später gelblich oder hellgelb, ohne Röthe, mit zahlreichen bräunlichen Punkten, um Kelch und Stiel auch etwas Rost.

Fleisch: nach Diel fest, feinkörnig, saftig, am Spaliere halbschmelzend, rauschend, doch auflöslich, im Freien erzogen abknackend, von gewürzhaftem, sehr süßen, ganz eigenen, dem der Virgouleuse etwas ähnlichen Geschmack, war an den sehr großen Früchten, wie ich sie von Herrn Dr. Löper erhielt, nur in der Ueberreife halbschmelzend, an einer kleineren Frucht aus Angers ziemlich grobkörnig, trocken, abknackend, fadesüß, wie schleimig, und im Fleische der ersteren zeigten sich auch ziemlich Steine.

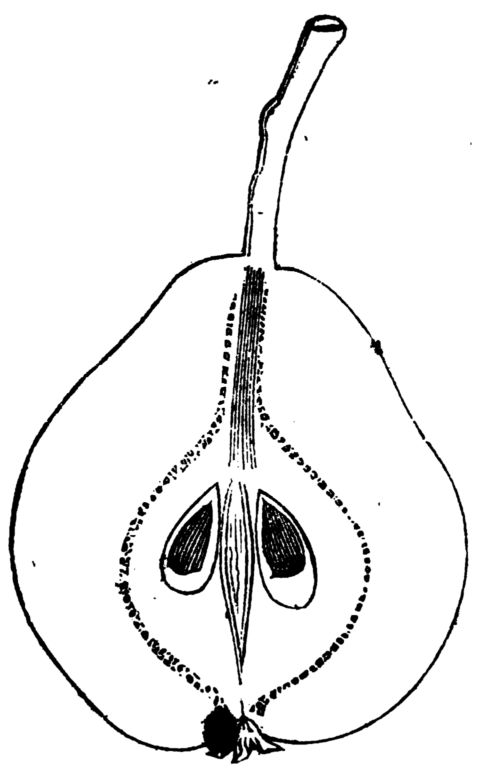
Kernhaus: vollachsig, mit ziemlich viel starken Körnchen umgeben, klein und unregelmäßig, hat oft nur 4, bisweilen selbst nur 3 Kammern, die oft nach der Achse zu offen sind. Kerne kaffeebraun und langgespitzt, mit einem starken Höcker, öfters taub.

Reife und Nutzung: zeitigt im April und Mai und hält sich auch noch länger, welkt aber, zu früh abgenommen, gern, darf deßhalb vor Ende Oct. bis Anf. Novbr. nicht abgenommen werden. Ist zum Rohgenuß kaum brauchbar, doch wegen ihrer langen Dauer schätzenswerth. Diel gab ihr I. Rang; Tougard lobt sie nur als Kochbirne.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst sehr stark. belaubt sich schön, geht fast pyramidal in die Luft, setzt viele kurzen Fruchtspieße an, wird aber erst in den mittleren Jahren recht tragbar. Die Blätter sind elliptisch, meist groß, $1^3/_4$" breit, mit der etwas langgezogenen Spitze $3^1/_4$" lang (nach Diel vom Sommerzweige $2^1/_4$ bis $2^3/_8$" breit, $3^1/_2$, oft 4" lang, die unteren Blätter noch größer), sie sind in der Mitte flach, jedoch gerne etwas gewunden, glatt, hell grasgrün, glänzend, am Rande stark wellenförmig gekräuselt und dabei mit stumpfspitzigen und bogenförmigen Zähnen besetzt, die als solche meist nur an der Spitze deutlicher werden. Selten zeigt das Blatt hie und da wirklich Einschnitte oder Ausbuchtungen, wie die Eichenblätter, an die es nur durch seine starke, nach Duhamel mehr dem krausen Kohlblatt ähnliche Kräuselung erinnert, die indessen bei mehreren Blättern auch wieder fehlt. — Blüthenknospen z. B. kurzkegelförmig, fast stechendspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige trüb olivengrün, nach oben bisweilen röthlich, mit vielen starken, weißgrauen Punkten.

NB. Die obige Zeichnung ist nach Duhamel und wurde der bereits im vorigen Jahre fertige Holzschnitt benutzt. Ich hatte die Sorte früher von Metzger, doch gaben die Zweige keine Frucht und gingen bereits wieder ein. Erst 1860 erhielt ich sie wieder von mehreren Seiten. Sie macht sich durch ihre eigenthümlichen Blätter besonders interessant.
J.

No. 343. Bergamotte von Bugi. Diel II, 2. 3.; Luc. VI (V), 1 (2) b.; Jahn III, 3.



Die Bergamotte von Bugi. Diel *† (meist nur K.) April—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie von Filassier in Paris. Er hatte Noth, die richtige Sorte zu erhalten, denn schon früher, wie jetzt noch, wurden andere Winterbirnen damit verwechselt und nur Quintinye und Merlet waren darüber mehr im Klaren, aber unter sich nicht ganz einig. Sie soll aus der Provinz Bugi an der Savoyer Grenze abstammen.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb sie im Heft V, S. 3 als Bergamotte von Bugi, la Berg. de Bugi. Vergl. auch Christs Hdwb. S. 161; Dittr. I, S. 774; Oberd. S. 275; Luc. S. 215. Die ältere Literatur ist wenig ersprießlich. Duhamel hatte sie nicht, sondern nur die Winterbergamotte, Berg. de Paques, die aber vielfach damit verwechselt wird, wie denn auch jetzt noch Cat. Lond. die Berg. de Bugi blos als Synonym der genannten angibt und ich selbst als Bergamotte de Paques aus Frankreich und Belgien auch nur die Bugi erhielt. Doch hat sie Decaisne unter dem Namen Poire Bugi richtig und bildete sie Lief. 19 ziemlich von gleicher Form und Größe wie oben ab. Als Synonyme hat er Ministre, Nicole,

Stiele zu endigt sie bald länger (wie oben), bald ganz kurz kegelförmig und stark abgestumpft; oft etwas beulig und ungleich in der Rundung. In gewöhnlicher Größe ist sie 2½" breit und bis 3¼" lang, am Spaliere wird sie merklich größer.

Kelch: klein, hartblättrig, offen, flachstehend, ohne Erhabenheiten.

Stiel: holzig, nicht ganz 1" lang, obenauf in einer kleinen Vertiefung, oft neben einem starken Höcker.

Schale: etwas stark, glatt, hellgrün, später gelblich oder hellgelb, ohne Röthe, mit zahlreichen bräunlichen Punkten, um Kelch und Stiel auch etwas Rost.

Fleisch: nach Diel fest, feinkörnig, saftig, am Spaliere halbschmelzend, rauschend, doch auflöslich, im Freien erzogen abknackend, von gewürzhaftem, sehr süßen, ganz eigenen, dem der Virgouleuse etwas ähnlichen Geschmack, war an den sehr großen Früchten, wie ich sie von Herrn Dr. Löper erhielt, nur in der Ueberreife halbschmelzend, an einer kleineren Frucht aus Angers ziemlich grobkörnig, trocken, abknackend, fadesüß, wie schleimig, und im Fleische der ersteren zeigten sich auch ziemlich Steine.

Kernhaus: vollachsig, mit ziemlich viel starken Körnchen umgeben, klein und unregelmäßig, hat oft nur 4, bisweilen selbst nur 3 Kammern, die oft nach der Achse zu offen sind. Kerne kaffeebraun und langgespitzt, mit einem starken Höcker, öfters taub.

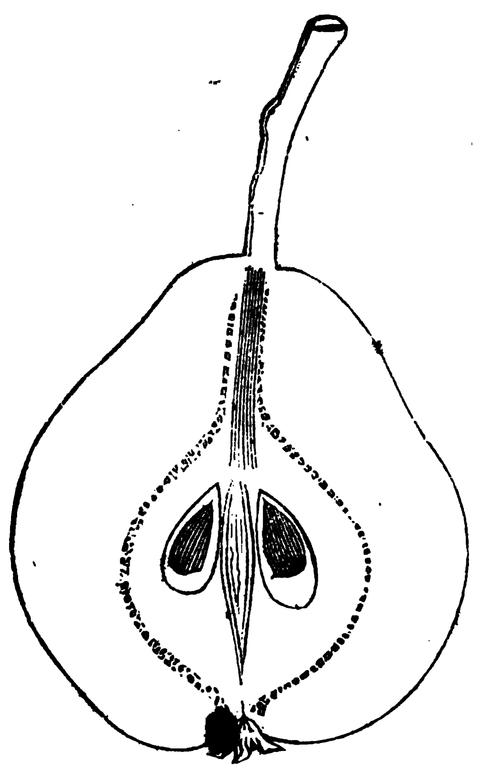
Reife und Nutzung: zeitigt im April und Mai und hält sich auch noch länger, welkt aber, zu früh abgenommen, gern, darf deßhalb vor Ende Oct. bis Anf. Novbr. nicht abgenommen werden. Ist zum Rohgenuß kaum brauchbar, doch wegen ihrer langen Dauer schätzenswerth. Diel gab ihr I. Rang; Tougard lobt sie nur als Kochbirne.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst sehr stark, belaubt sich schön, geht fast pyramidal in die Luft, setzt viele kurzen Fruchtspieße an, wird aber erst in den mittleren Jahren recht tragbar. Die Blätter sind elliptisch, meist groß, 1¾" breit, mit der etwas langgezogenen Spitze 3¼" lang (nach Diel vom Sommerzweige 2¼ bis 2⅜" breit, 3½, oft 4" lang, die unteren Blätter noch größer), sie sind in der Mitte flach, jedoch gerne etwas gewunden, glatt, hell grasgrün, glänzend, am Rande stark wellenförmig gekräuselt und dabei mit stumpfspitzigen und bogenförmigen Zähnen besetzt, die als solche meist nur an der Spitze deutlicher werden. Selten zeigt das Blatt hie und da wirklich Einschnitte oder Ausbuchtungen, wie die Eichenblätter, an die es nur durch seine starke, nach Duhamel mehr dem krausen Kohlblatt ähnliche Kräuselung erinnert, die indessen bei mehreren Blättern auch wieder fehlt. — Blüthenknospen z. Z. kurzkegelförmig, fast stechendspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige trüb olivengrün, nach oben bisweilen röthlich, mit vielen starken, weißgrauen Punkten.

NB. Die obige Zeichnung ist nach Duhamel und wurde der bereits im vorigen Jahre fertige Holzschnitt benutzt. Ich hatte die Sorte früher von Metzger, doch gaben die Zweige keine Frucht und gingen bereits wieder ein. Erst 1860 erhielt ich sie wieder von mehreren Seiten. Sie macht sich durch ihre eigenthümlichen Blätter besonders interessant.

J.

No. 343. Bergamotte von Bugi. Diel II, 2. 3.; Luc. VI (V), 1 (2) b.; Jahn III, 3.



Die Bergamotte von Bugi. Diel *† (meist nur K.) April—Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie von Filassier in Paris. Er hatte Noth, die richtige Sorte zu erhalten, denn schon früher, wie jetzt noch, wurden andere Winterbirnen damit verwechselt und nur Quintinye und Merlet waren darüber mehr im Klaren, aber unter sich nicht ganz einig. Sie soll aus der Provinz Bugi an der Savoyer Grenze abstammen.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb sie im Heft V, S. 3 als Bergamotte von Bugi, la Berg. de Bugi. Vergl. auch Christs Hdwb. S. 161; Dittr. I, S. 774; Oberd. S. 275; Luc. S. 215. Die ältere Literatur ist wenig ersprießlich. Duhamel hatte sie nicht, sondern nur die Winterbergamotte, Berg. de Paques, die aber vielfach damit verwechselt wird, wie denn auch jetzt noch Cat. Lond. die Berg. de Bugi blos als Synonym der genannten angibt und ich selbst als Bergamotte de Paques aus Frankreich und Belgien auch nur die Bugi erhielt. Doch hat sie Decaisne unter dem Namen Poire Bugi richtig und bildete sie Lief. 19 ziemlich von gleicher Form und Größe wie oben ab. Als Synonyme hat er Ministre, Nicole,

Violette, Grosse ronde d'hiver, Pera Spina. Er betrachtet sie als eine „Sous-Variétät" der Soulers, mit welcher sie Vieles gemein habe. In Pom. franc. III, S. 221, tab. 37, ist sie, wenn auch vom Spaliere, von solcher Größe und Schönheit abgebildet, wie sie selten vorkommen wird. Als Synon. gibt Mayer an: Nicolausbirne, Poire de Nicole. Priesterbirne, du Ministre, Violette große runde Winterdornbirne, Pero-Spina in Italien.

Gestalt: eirund oder kreiselförmig, nach dem Stiele zu auf einer Seite kaum merklich eingebogen und stark abgestumpft spitz, $2^1/_4$" breit und $2^1/_2$—$2^3/_4$" hoch. Am Spaliere soll die Frucht bis 3" breit werden können.

Kelch: kurz- und steifblättrig, halboffen, flach- oder seicht-, zuweilen auch tiefer eingesenkt.

Stiel: $1^1/_4$" lang, meist stark, oft knospig und etwas warzig, holzig, dunkelbraun, oben auf oder schwach vertieft stehend, meist neben einem Höcker.

Schale: hellgrün, später blaßgelb mit feinen bräunlichen Punkten und etwas Rostanflügen besonders um den Kelch.

Fleisch: mattweiß, etwas körnig, ziemlich saftreich, halbschmelzend oder rauschend, am Spaliere wohl auch ganz schmelzend, von angenehmem etwas schwach säuerlichen gewürzreichen Zuckergeschmack.

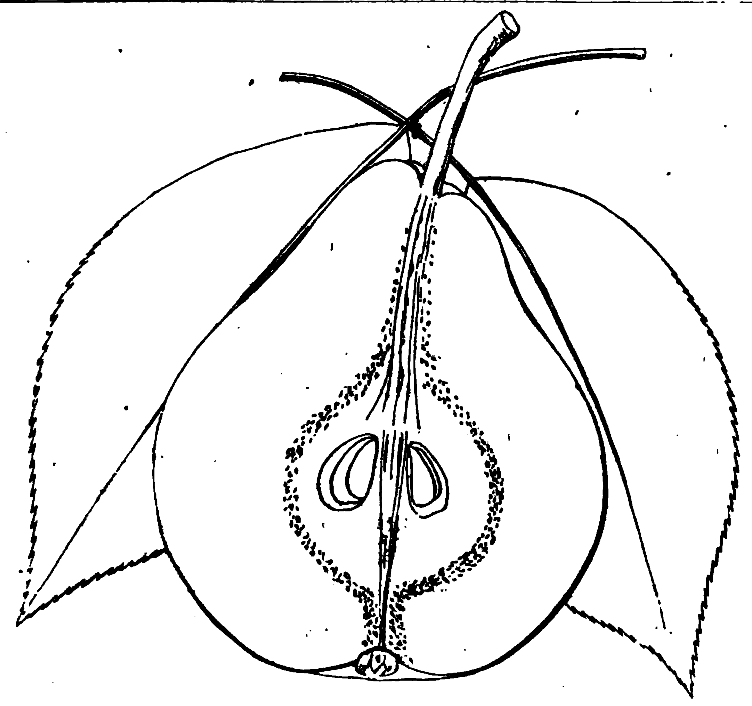
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, stark hohlachsig mit großen Kammern und meist vollkommenen schwarzbraunen langspitzen Kernen, die einen kleinen Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende April oder Anf. Mai, muß aber lange hängen, sonst welkt sie, nimmt im dun[illegible]n Keller auch Modergeruch an. Im Freien wird die Birne in Meiningen nirgen[illegible] gut, sie bleibt rübenartig und die Schale ist meist voller schwarzer Flecken, die tief ins Fleisch eindringen. Auch Oberdieck und Liegel konnten sie nur selten schmelzend erziehen. Ich hatte sie jedoch 1861 von einem Topfbaum vollkommen ausgebildet und fleckenlos, sie war Ende Februar bereits halbschmelzend und dürfte später auch noch ganz schmelzend geworden sein. Den Geschmack fand ich wie oben geschildert. Die Sorte verlangt also Schutz und am besten wohl die Erziehung auf Quitte. Unter solchen Bedingungen mag man sie pflanzen.

Eigenschaften des Baumes: dieser wächst stark und ist nach Diel fruchtbar, hier trägt er aber sehr wenig. — Blätter eiförmig, oft ziemlich länglich, mit auslaufender Spitze, 1—$1^1/_2$" breit, $1^3/_4$—$2^1/_2$" lang, öfters am Rande etwas wollig, ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, ziemlich dunkelgrün, doch nicht sehr glänzend, Blattfläche fast chagrinartig und durch Biegungen und Falten uneben. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun. — Sommerzweige gelblich grünbraun, mit sehr feinen gelblichen Punkten.

J.

No. 344. Hildegard. Diel III, 2. 3.; Luc. XI, 1 b.; Jahn V, 3.



Hildegard. Oberdieck (van Mons). ††. K. Winter bis Ostern.

Heimath und Vorkommen: Fand sich unter den von van Mons namenlos an Oberdieck gelangten Sorten und ist eine der schätzbarsten Kochbirnen für den Winter. Da Oberdieck eine gleiche Vegetation unter allen seinen belgischen Birnen nicht findet, glaubt er, daß die Frucht wohl den letzten Kernsaaten des Herrn van Mons angehören möge (von denen er besonders Reiser senden wollte) und noch ganz unbekannt sei.

Literatur: Oberdiecks Anleitung S. 352.

Gestalt: zwischen Kegel- und Kreiselform, meist dickbauchig kreiselförmig, um den Kelch plattrund und stark abgestumpft. Nach dem Stiele zu macht die Frucht meist eine sanfte Einbiegung und endigt mit kurzer, dicker abgestumpfter oder auch etwas kreiselförmiger Spitze. Sie ist 2½″ breit und 3″ hoch, oft eben so hoch als breit.

Kelch: hartschalig, klein, offen, aufrecht, in weiter ziemlich tiefer Senkung, mit etwas flachen Beulen an deren Rande, so daß die Frucht auf einer Seite meist etwas stärker und höher als auf der anderen wird.

Stiel: stark, holzig, oft gekrümmt, bis $2^1/_4''$ lang, in flacher Grube, oder auch oben auf wie eingesteckt.

Schale: hellgrün, auf dem Lager, wenn spät gebrochen, zuletzt hellgelb, bisweilen mit etwas matter bräunlicher Röthe, mit zahlreichen starken und feinen Rostpunkten, und hie und da etwas Rost.

Fleisch: ziemlich weiß, fein, ganz steinfrei, abknackend, von reinem sehr angenehmem Zuckergeschmack mit schwacher Säure.

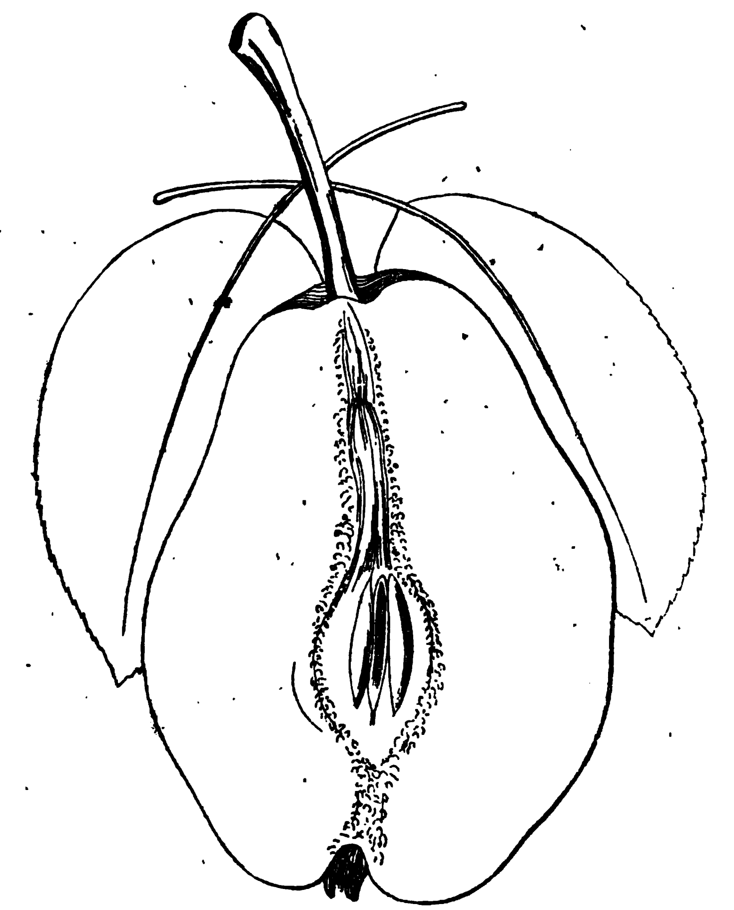
Kernhaus: stark hohlachsig, Kerne meist unvollkommen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift in den Wintermonaten und hält sich bis Ostern, sie kann in besseren Jahren schon um Michaelis gebrochen werden, in kühlen Sommern etwa den 10. bis 15. October. Ihre meist ziemliche Größe und ihr angenehm säuerlich süßes Fleisch machen sie zum Kochen und Schnitzen sehr geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Dieser ist gesund, wächst kräftig und trägt reichlich, scheint jedoch, nach dem Verhalten des Probezweigs in M., gegen kalte Winter empfindlich zu sein, litt in solchen immer mehr als andere Sorten auf dem Baume, was dagegen nach Oberdieck in Nienburg nicht der Fall war, wo der große Probezweig seit 1840 gesund wächst und mehrere harte Winter unbeschädigt überstand. Die Blätter des mit Oberd. Reisern gefertigten Zweigs, der mir leider im vorigen Jahre gänzlich abstarb, habe ich mir angemerkt als breitelliptisch mit etwas vorstehender (d. h. halbaufgesetzter) Spitze, bisweilen im vorderen Theile am breitesten, oft ziemlich groß, $1^1/_4$ bis fast $2''$ breit, mit der $^1/_2''$ langen Spitze bis $3^1/_2''$ lang, am Blattsaume mehrentheils wollig, meist fein- und verloren und nur an der Spitze gesägt, am Rande vielfach wellenförmig, meist etwas sichelförmig, sehr dunkelgrün und glänzend; die Blüthenknospen als kurzkegelförmig, fast stechendspitz, gelblich braun; die Sommerzweige als an der Spitze verdickt, grünlichbraun mit feineren und gröberen ochergelben Punkten. — Herr Superint. Oberdieck hatte die Güte, mir auf meinen Wunsch nochmals einige Blätter des Tragholzes zu senden, die die oben angezeigte Beschaffenheit ebenso besitzen, nur nicht ganz so groß, und nicht so breit sind und $1^1/_2''$ in der Breite nicht überschreiten, so daß sie also wohl nur als elliptisch, ins Lanzettförmige übergehend, zu bezeichnen sind. Ich habe sie oben neben die Frucht gezeichnet.

J.

No. 345. **Rother Hasenkopf.** Diel III, 3. 3.; Luc. XI, 1 a.; Jahn III, 2.



Rother Hasenkopf. Diel. ††. Winter bis Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: Sie kam von Inspector Hüffel in Gladenbach im Herzogthum Nassau an Diel, welcher bemerkt, daß eine Birne d. N. bald als Winter- bald als Herbstbirne in älteren Obstverzeichnissen sich finde. — Ich bekam die Frucht aus dem Herrnhäuser Sortimente in Berlin und auch später von Hrn. Hofgartenmeister Borchers in Herrnhausen Zweige, so daß ich die Beschreibung liefern kann.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 204: Rother Winter-Hasenkopf. Er macht darauf aufmerksam, daß Mayers (bis Febr. dauerndes) Eselsmaul, Bequêne in Pom. fr. tab. CII, „nur nicht um den Stiel" Aehnlichkeit habe. Decaisne

hat Bd. III, Lief. 31, als Bequêsne jedoch eine andere, im October reifende Birne beschrieben. — Wie mir Herr Borchers sagte, hält Oberdieck die Grüne Confesselsbirne, T. O.-G. VIII, S. 19, tab. 2 für identisch mit der vorliegenden. Diese ist allerdings ganz ähnlich beschrieben und abgebildet, und sagt Sickler, daß sie, die Manger für eine Varietät vom Gänsekopf halte, um Gotha als lange dauernde Kochbirne sehr geschätzt werde und solche Birnen mit Mehlklösen für den dortigen Landmann ein Festessen seien. — Dochnahl hat sie S. 147 nach Diel.

Gestalt und Größe: Nach Diel ist die Frucht ansehnlich groß, vom Hochstamm $2^1/_2$—$2^3/_4$" breit und $3^1/_2$" lang, in ihrer Form etwas unregelmäßig, lang, oft etwas eiförmig, bisweilen auch mehr kegelförmig. Bauch bald in der Mitte, bald mehr nach dem Kelche hin, um diesen bald stumpfspitz, bald wieder so abgerundet, daß sie aufstehen kann, nach dem Stiele zu eine abgestumpfte kegelförmige Spitze bildend. Durch starke und breite Erhebung des Bauchs vieler Früchte werden diese gleichsam krumm gebogen und erlangen dadurch bei ihrer charakteristischen Bildung um den Stiel mit einem Hasenkopfe Aehnlichkeit.

Kelch: schwarzbraun, hart- aber spitzblättrig, in einer kleinen tieferen oder flacheren Senkung, die oft mit einzeln fortlaufenden Beulen besetzt ist.

Stiel: stark, meist lang, holzig, steht obenauf wie eingedrückt, jedoch meist mit starken Beulen umgeben, wovon sich oft eine schnabelartig erhebt und worin man Aehnlichkeit mit einem Hasenkopfe gefunden hat.

Schale: stark, fein rauh, hellgrün, später mehr gelblich und zuletzt ganz gelb, an der Sonnenseite mit düsterem erdartigen Roth verwaschen, auch mit vielen sehr starken braunen Punkten und stellenweise mit bald feinem und zersprengten, bald mit zusammenhängendem rauhen Rost.

Fleisch: schwach grünlich weiß, etwas körnig, nicht saftreich, abknackend, hülsig, rübenartig fest, von süßweinsäuerlichem Geschmack.

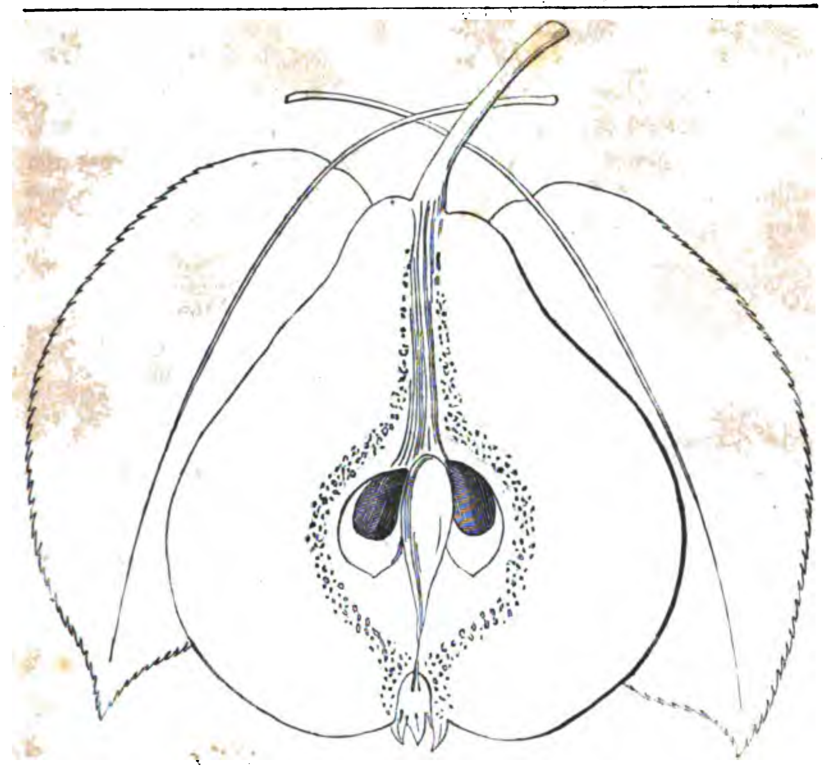
Kernhaus: mit ziemlich vielen stärkeren Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern nach Diel enge, schön muschelförmig, mit platten vollkommenen hellzimmtfarbenen Kernen, die an der von mir oben gezeichneten Frucht ganz fehlten, wie überhaupt die Kammern eigenthümlich klein und schmal waren.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Januar und hält sich bis März, wo sie nach Diel zu sehr welkt, wie auch die von Herrn Borchers etwas früh abgenommenen Früchte bei mir im Jan. bereits ziemlich gewelkt waren. Ist sicher eine recht gute Kochfrucht, wozu sie auch Diel allein empfiehlt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird nach Diel groß, macht eine breite Krone mit sperrhaften Leitzweigen, setzt viele kurze Fruchtspieße an und belaubt sich etwas düster, trägt sehr reichlich. — Die Blätter von Hrn. Borchers Zweigen sind oval, auch öfters elliptisch, wie sie Diel schildert, mit kurzer sehr scharfer, halbaufgesetzter Spitze, $1^1/_4$—$1^1/_2$ breit, bis $2^1/_2$" lang, glatt, undeutlich und fein, nur nach der Spitze hin gesägt, oft ganzrandig, dunkelgrün (nach Diel ganzrandig, trüb grasgrün.) Blüthenknospen etwas eirund, sanftgespitzt, dunkelbraun, mit Gelbbraun gesäumt, an der Spitze oft etwas braunwollig, am Grunde grauweißlich. — Sommerzweige grünlich braun mit wenigen feinen weißlichen Punkten.

J.

No. 346. Carl X. Diel III, 2. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn III, 3.



Carl X. (aus Herrnhausen.) *†. März April, K.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht dieses Namens, resp. von Charles X, wonach sie französischer Abstammung wäre, findet sich angepflanzt in der Königl. Obstplantage zu Herrnhausen bei Hannover. Herr Hofgartenmeister Borchers hatte sie bei den Ausstellungen in Berlin und 1861 in Erfurt und war so gütig, sie mir zu überlassen, auch mir später Holz und Laub zu senden. Woher sie nach Herrnhausen gekommen ist, hat mir Hr. B. nicht mitgetheilt. Der Namen ist anlockend, doch ist die Frucht hauptsächlich nur zum Kochen geeignet und hat ungefähr mit dem Kleinen Katzenkopf (Bd. II, S. 523) gleichen Werth. Carl X. konnte sich darin mit Louis Philippe trösten, unter welchem Namen auch nur eine große im September und October reifende Kochbirne, bekannter noch unter dem Namen Grand Salomon, geht. Es ist wohl Pflicht der Herausgeber, auch Früchte dieser Gattung bekannter

zu machen und habe ich z. B. vom Hrn. Superint. Oberdieck im Winter 1862—63 auch noch eine Winter-Königsbirne und eine Hildesheimer W.-Kochbirne gesehen, welche in dieselbe Categorie gehören und beide wohl aus dem Kerne des Großen oder Kleinen Katzenkopfs entstanden sind, von welchen die letztgenannte dem Kl. K. am nächsten steht und wenn die Vegetation trifft, wohl auch dieselbe Frucht ist. — Unter dem Namen Carl VI. hat Diel jun. im syst. Verz. unter Nr. 367 eine von van Mons erzogene, im Oct. schmelzende Butterbirne beschrieben.

Literatur und Synonyme: Die mir zu Gebote stehenden Schriften und Verzeichnisse enthalten keine Birne des Namens Charles X. Dagegen ist bemerklich zu machen, daß Napoleons Butterbirne, wie in Bd. II, S. 139 unter dieser angegeben ist, hier und da Charles X. genannt wird. Im Berliner Ber. habe ich angeführt, daß auch Belle Noisette, Cassante des bois, Catillac rosat, Fontarable, Gros Lucas und Franchipanne (nicht zu verwechseln mit Diels Sorte dieses Namens, Bd. II, S. 315 des Illustr. Handb.) aus Leroys Sortiment in Berlin, und Delvigne des Hrn. Borchers mehr oder weniger, besonders in manchen Früchten, zum Großen oder Kleinen Katzenkopf hinneigen. Die Vegetation würde manchen Aufschluß geben.

Gestalt und Größe gibt obige Zeichnung. Man wird die Form hiernach kreiselförmig, nach dem Stiele zu (etwas birnförmig) kegelförmig nennen können.

Kelch: klein und graublättrig, geschlossen, wie zusammengedrückt durch Beulen, die ihn umgeben und die Einsenkung beengen. Doch geht die Kelchhöhle tief herab.

Stiel: stark und holzig, ziemlich lang, steht auf der abgestumpften Kegelspitze mit Fleischringeln umgeben.

Schale: glatt, doch durch körnige Unterlagerung wie die des Großen Katzenkopfs etwas uneben, von Farbe lebhaft citronengelb, mit angenehmer starker Röthe an der Sonnenseite, mit feinen bräunlichen Punkten und etwas wenigem Rost.

Fleisch: auffällig und stark gelb, wie es das des Großen Katzenkopfs nicht ist, fein, saftreich, abknackend, von schwachgewürztem etwas säuerlich süßen Geschmack, noch angenehm zum Rohgenuß, doch jedenfalls gekocht am besten.

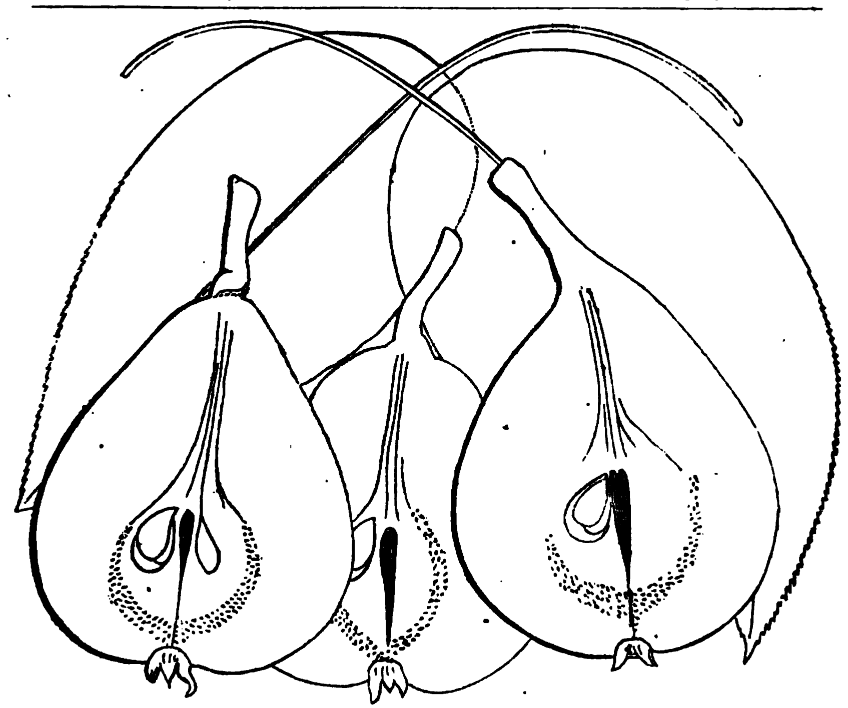
Kernhaus: mit nur kleinen und wenigen Körnchen umgeben, hohlachsig mit mehligmarkiger Auskleidung, Kammern groß, mit großen vollkommenen, am Kopfe etwas breiten, mit einem sehr geringen Höckeransatze versehenen Kernen, die immer noch ein weißliches Spitzchen hatten.

Reife und Nutzung: Die Frucht hält sich ganz gut bis in den April, scheint aber ein langes Hängen am Baume zu verlangen, indem die Früchte des Jahres 1861 nach und nach etwas welkten. Ist besonders nur als eine späte Winterkochbirne zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: nach Hrn. Borchers wächst er kräftig und aufrecht mit wenig abstehenden Zweigen, über seine Tragbarkeit sagt er nichts. — Blätter einiger jungen aus Herrnhäuser Zweigen angezogener Bäume länglich eiförmig, glatt, etwas grob-, scharf- oder stumpfgesägt, sehr dunkelgrün und glänzend. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun, hellbraun gerändelt, glatt. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, an der S.S. röthlich lederfarben, fein weißgrau punktirt.

J.

No. 347. Gelbe Frühbirne. Diel II, 3 (2) a.; Luc. I, 2 b.; Jahn II, 1.



Gelbe Frühbirne. Diel. *††. Ende Juli. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Man muß sich wundern, daß diese in Deutschland verbreitete, sehr gute, frühe Birne, die ich in meiner nördlicheren Gegend lieber esse, als die zwar schmelzendere, aber zu gewürzlose Grüne Magdalene, von den Pomologen nicht mehr beachtet worden ist, während sie bei reichster, fast unausgesetzter Tragbarkeit und ihrer Brauchbarkeit für Markt und Küche häufigste Anpflanzung verdient, und die Müskirte Frühbirne und Johannisbirne an Güte merklich übertrifft. Diel hat sie ohne Zweifel beschrieben als Kleine gelbe Frühbirne, hat aber wohl nur Früchte aus unpassendem Boden gehabt und ihren Werth nicht gehörig geschätzt. Als Abbonsbirne lobt sie der jüngere Diel in der 2ten Fortsetzung des Catalogs schon weit mehr, gibt auch die Größe auf 2'' Breite und 2¼'' Höhe an, welche Größe sie südlicher in passendem Boden erlangen kann. — Da ich sie von Diel unter falschem Namen erhalten hatte und den rechten Namen lange nicht erfahren konnte, beschrieb ich sie in meiner Anleitung wegen ihres häufigen Vorkommens im Hannoverschen als Hannoversche Margarethenbirne, welcher Name wieder untergehen muß. Diese zeigte sich später in Frucht und Vegetation mit der von Diel erhaltenen Abbonsbirne, und der von Liegel bezogenen Gelben Frühbirne identisch, welcher letzte Name der passendste ist.*)

*) So zweifle ich auch nicht mehr, daß die von mir bekannt gemachte Hannoversche Jakobsbirne (Ill. Hdb. II, S. 189) bei einem älteren Pomologen (leider kann ich für den Augenblick nicht wieder auffinden bei welchem?) als Rothe Frühbirne vorkomme, welcher Name, da sie mit obiger reift, wieder sehr passend ist.

Literatur und Synonyme: Diel Catal. 2te Forts. S. 108 Abdonsbirne, benannt nach dem Kalendertage 30. Juli. Liegel, Neue Kernobstsorten Heft II, S. 81 Gelbe Frühbirne, gibt die Größe nur von 16''' Höhe und Breite an, lobt aber Güte für den Markt und guten Geschmack. Vergl. ferner Diel III, S. 203, Kleine gelbe Frühbirne. Zweifel an der Identität könnte erregen der $1^1/_2$'' lange Stiel, der sternförmig aufliegende Kelch und das als charakteristisch rund beschriebene Blatt. Doch hatte Liegel nach brieflicher Mittheilung seine Gelbe Frühbirne ebenfalls von Diel, dessen Kleine gelbe Frühbirne mit Liegels Angaben recht gut stimmt. In Uebereinstimmung mit Diel halte ich Duhamels Sapin für dieselbe Frucht, die Christ im Handwörterb. S. 216 als Tannenbirne beschrieb. Auch Krafts Tannenbirne, Taf. 78 Fig. 2, kann trotz der etwas abweichenden Gestalt und merklichen Röthe, die Obige sein. Christs Kleine Margarethenbirne, Kleine gelbe Frühbirne, Kirschenbirne (Vollst. Pom. S. 510) ist wohl eine andere. Auch Decaisnes Hativeau I, Taf. 13, für die er Merlet und Duhamel citirt, ist zwar von ähnlicher eiförmiger Gestalt, wie die rechts gezeichnete Frucht oben, wird aber nach dem stark vorgeschobenen, mit Beulen umgebenen Kelche schwerlich die Unserige sein. Ob und unter welchem Namen sie etwa in England bekannt ist, steht dahin. — Gute Abbildung gibt das Jen. Obstkab. N. Aufl., Sect. II, Lief. 10.

Gestalt: ist etwas veränderlich, bald konisch, mit mehr oder weniger abgestumpfter, oft auch fast in den Stiel auslaufender Spitze, bald mehr eiförmig, $1^1/_2$—$1^3/_4$'' breit und $^1/_4$'' höher, bei stärkerer Abstumpfung oder kreiselförmiger Gestalt auch so hoch als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald ziemlich flach, bald mehr gerundet wölbt. Nach dem Stiele macht sie selten eine merkliche Einbiegung und endigt mit mehr oder weniger abgestumpfter Spitze, die oft mit einigen Ringeln in den Stiel übergeht.

Kelch: offen, ist, wenn wie gewöhnlich die weicheren Spitzen der Ausschnitte fehlen, ziemlich hornartig, steht in die Höhe und sitzt in seichter Vertiefung oder steht der Kelchwölbung gleich.

Stiel: stark, an der Basis oft fleischig, $^1/_2$—1'' lang, sitzt, meist von einigen Falten umgeben, wie eingesteckt, ist auch mitunter etwas auf die Seite gebogen.

Schale: glatt, fein, am Baume schön hellgrün, zuletzt hellgelb. Stark besonnte haben mitunter einen Anflug von Röthe, die gewöhnlich fehlt. Punkte fein, meist fein grünlich umringelt. Rostanflüge nicht häufig und nur fein.

Fleisch: gelblich weiß, fein, in passendem Boden und wenn die Frucht gelbgrün gebrochen wird, halbschmelzend, ziemlich saftreich, in voller Baumreife zuletzt mehlig, von schwach zimmtartigem, süßen Zuckergeschmacke, der sich auch dann noch findet, wenn die ziemlich gelb abgeschüttelte Frucht bald verspeiset wird.

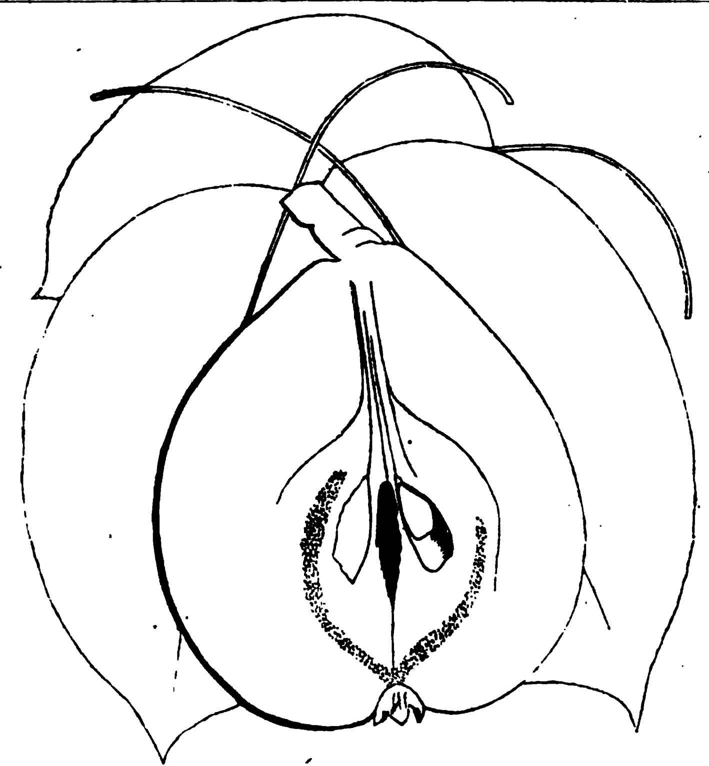
Kernhaus: geschlossen, mit feiner, hohler Achse; Kammern klein und eng, Kerne eiförmig, bei voller Reife ziemlich schwarz, oft noch weiß.

Reife und Nutzung: Zeitigt in hiesiger Gegend Ende Juli oder Anfang August, südlich oft schon im halben Juli. Als früheste Tafelfrucht zum rohen Genusse oft recht angenehm und für Markt und Küche recht brauchbar. Da die Früchte nach und nach zeitigen, hat man den Genuß 14 Tage.

Der Baum wächst rasch und gesund, gedeiht überall, geht mit etwas zerstreuten, nicht zu sehr verästelten Zweigen, die sich später durch die Früchte etwas hängen, rasch in die Luft und setzt an dem zahlreichen kurzen Fruchtholze bald und reichlich Frucht an. Die Sommertriebe sind lang, glatt, nur wenig gekniet, grünlich lebergelb, nach oben oft röthlich überlaufen, mit zahlreichen, matten, graugelblichen Punkten gezeichnet. Blatt mäßig groß, glänzend, rinnenförmig, meistens ziemlich lang- und spitzeiförmig, oft auch nach dem Stiele etwas abnehmend, am Rande seicht und unregelmäßig gezahnt. Afterblätter kurz, fadenförmig, fehlen meist. An den Fruchtaugen sind die kurzstieligen Blätter häufig oval mit kurzer Spitze oder breit eiförmig, die langstieligeren eiförmig, oft selbst recht lang- und spitz-eiförmig, liegen flach und sind fast nur gerändelt, oder nur nach der Spitze hin deutlich fein gezahnt. Augen kurz, dreieckig, schwärzlich geschuppt, stehen unten am Zweige etwas ab, liegen nach oben an und sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 348. Kreiselförm. Blankette. Diel II, 1 a.; Luc. II, 2 b.; Jahn III, 1.



Kreiselförmige Blankette. Diel. *††. Anfang Aug., oft Mitte Aug., fast 14 T.

Heimath und Vorkommen: Scheint sehr wenig verbreitet, verdient aber sehr, bekannter zu werden. Diel erhielt sie unter dem Namen Gros Blanquet aus Paris und nochmals aus Metz. Sie kam von Diel noch mit nach Herrnhausen, woher auch ich sie erhielt, und stimmt mit Diels Beschreibung. Doch wurde sie bei mir selbst auf Hochstamm etwas größer, war aber bisher in Herrnhausen nicht so fruchtbar, als Diel angibt.

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 77 Große kreiselförmige Blankette, Gros Blanquet. Das Beiwort Große blieb weg, da Diel sagt, daß es ihr nur im Gegensatze gegen die Perlförmige Blanket zukömmt, und außerdem der Name Gros Blanquet wohl richtiger einer andern Birne gehört. Schon Diel bemerkt, daß seine Frucht weder mit der Gros Blanquet Quintinyes (dessen I, S. 261) noch mit der des Duhamel (III, S. 14) stimme und wußte derselbe sie auch nicht unter den 4 Blanquets Etiennes oder in der von Merlet neben seiner Petit Blanquet oder Poire de Perle noch aufgezählten Gros Blanquet, auch Musette d'Anjou genannt, aufzufinden. Halb und halb scheint Diel, trotz seiner Zweifel wegen der von Duhamel mit der der Cuisse Madame verglichenen Vegetation, seine Frucht für Duhamels als kreiselförmig beschriebene Gros Blanquet rond (dessen Bd. III, S. 15) gehalten und deshalb als Gr. kreiselförmige Blankette beschrieben

zu haben. — Decaisne hat sowohl eine Gros Blanquet mit den Synon. Grosse Blanquette, Musette d'Anjou, Gros Roi Louis (Jard. fr. Bd. I, Taf. 47) unter Citat von Merlet, Quint. und Duham., wie auch (Bd. V, Taf. 15) eine Gros Blanquet rond (ebenfalls mit dem Synon. Gros Roi Louis und indem er Duhamel citirt). Erstere ist mehr länglich und stärker birnförmig, als Diels Frucht, und die Blätter der von Decaisne erhaltenen Zweige haben nichts von Wolle. Seine Gros Blanquet rond gleicht unserer Frucht mehr, auch in der geschilderten Vegetation, allein die wenig und nur als sehr tragbar gelobte Frucht reift Ende Septbr. (während die des Duhamel Ende Juli zeitigt), weshalb hier wiederum Zweifel obwalten, denn auch Etienne hatte eine im Sept. zeitigende, rundliche, gelblichweiße, angeblich aber sehr gute Gros Blanquet. — Unserer Frucht sehr ähnlich ist die Gros Blanquet rond der Pom. francon. S. 238, Taf. 55, dagegen wenig sowohl in Farbe wie Gestalt die Gros Blanquet rond Taf. 76 der Pom. austriac. — Christ im Hdwb. gibt nur aus französ. und anderen Werken. — T. O.-G. hat unsere Frucht nicht. — Dittrich III, S. 116 hat Diels Frucht, fügt Silberbirne und aus Noisettes Hdb. S. 288 Roi Louis als Syn. hinzu. — Schwerlich wird man in engl. und amerik. Werken über sie Auskunft finden.

Gestalt und Größe: sehr ähnlich der Wollträgenden Bergamotte, doch früher reif und mit sehr abweichender Vegetation. Diel gibt die Größe einer Frucht vom Hochstamme an auf $1^5/_8$'' Breite und gewöhnlich etwas Weniges niedriger oder so hoch als breit. Form wahrhaft kreiselförmig, oft am Kelche noch etwas flacher gerundet, als in obiger Figur, so daß, wenn der Kelch nicht daran hindert, sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt mit kurzer, stumpfer, oder auch halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, sitzt der Frucht gleich oder in einer seichten, flachen, ebenen Einsenkung. Auch über die Frucht ziehen sich keine bemerkbaren Erhabenheiten hin, und ist der Bauch schön gerundet.

Stiel: stark, oft fleischig, $^1/_2$ bis $^3/_4$'' lang, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oder mit einigen flachen Beulen umgeben und hiedurch seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, ziemlich stark, nicht fettig. Grundfarbe am Baume ein schönes, blasses Gelb, überzeitig fast citronengelb. Die Sonnenseite zeigt eine angenehme, fast etwas rosenartige Röthe, die meistens nur wie gefleckt oder undeutlich streifig aufgetragen ist, und bei Beschatteten fehlt. Punkte zahlreich, im Roth gelblich, in der Grundfarbe meistens grünlich umringelt. Geruch stark, gewürzt.

Fleisch: mattweiß, etwas grobkörnig, saftreich; im Kauen etwas rauschend, sich aber doch ganz auflösend, von süßem, merklich zimmtartigen, sehr angenehmen Geschmacke.

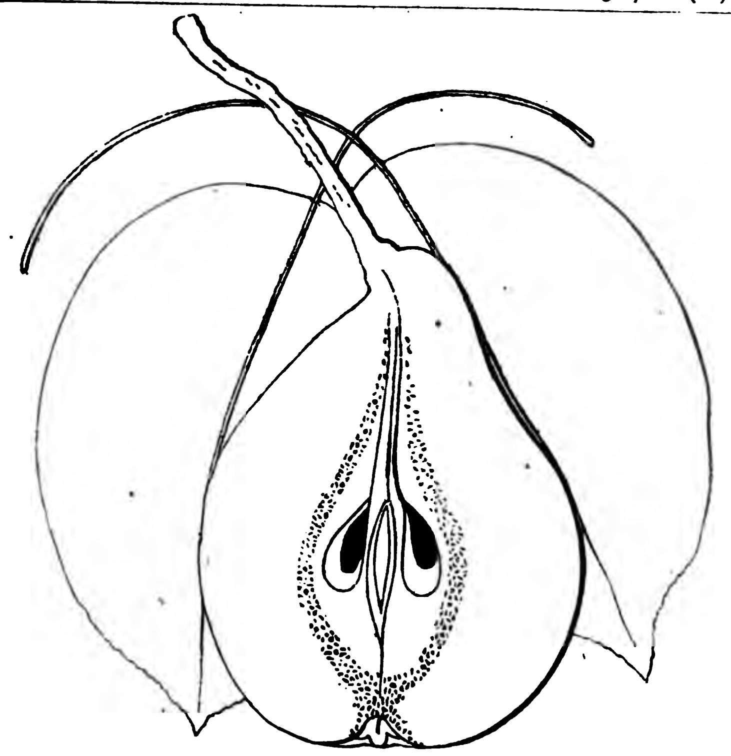
Kernhaus: klein, mit hohler Achse; die engen Kammern enthalten vollkommene, schwarze, langeiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel im letzten Drittel des Julius und hält sich nicht lange. Bei mir reifte sie selbst in warmen Jahren erst Anfangs August, in kühlen erst nach Mitte August. Ist zum frischen Genusse sehr angenehm und muß für mancherlei Haushaltszwecke sehr brauchbar sein.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit starken Aesten schön in die Luft und gedeiht nach Diel auf Quitte. Die Sommertriebe sind nicht lang, aber stark und dick, nach oben wenig abnehmend, ohne Wolle, nach oben mit ganz dünnem Silberhäutchen überlegt und charakteristisch zahlreich mit starken, gelblichgrauen Punkten besetzt. Blatt nach Diel klein, an kräftigen Trieben jedoch groß, fast flach, eiförmig, oft auch ei-oval, mit schöner, starker Spitze, auf der Oberfläche mit ganz feiner, weißer Wolle belegt, wenn diese abgespühlt ist oder abgewischt wird, dunkelgrün, nur matt glänzend, sehr seicht gezahnt. Afterblätter fehlen. Blatt der kegelförmigen, dicken, braun- und weiß geschuppten Fruchtaugen wenigstens unterseits immer noch etwas fein wollig, eiförmig, einzeln langeiförmig, zum Theil mit Ansatz zum Breitelliptischen, flach, meist kaum gerändelt. Augen stark, dick, kegelförmig, stehen stark ab und sitzen auf stark vorstehenden, abgerundeten, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 349. Türk. gelbe Sommerb. Diel I (II) 3 a.; Luc. I, 2 b.; Jahn II (IV) 1.



Türkische gelbe Sommerbirne. Sary Armud.

Liegel (v. Hartwiß). *††. Mitte Aug. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Diel machte uns schon mit der **Misk Armud** der Orientalen (Türkische müskirte Sommerbirne S. 45 dieses Bandes d. Jll. Hdb.), auch der Hussein Armud (Husseins Sommerbirne S. 47 dieses Bandes) bekannt. Das Reis der Obigen erhielt ich von Herrn von Hartwiß, Director der Kaiserlichen Gärten in Nikita, mit einer Anzahl anderer Armudis, worunter Bein Armud den Wildling von Motte und Bosdurghan Armud die Sommer-Apothekerbirne lieferten, einige andere aber noch nicht trugen. Die obige trug früh und öfter und ist eine recht gute Sommerbirne, die vorerst alle Beachtung der Pomologen verdient. Nach der brieflich gegebenen Nachricht ist sie in der Krim, ähnlich wie der Sary Sinop (Gelber Apfel von Synope, unter welchem Namen jedoch Diel nicht den rechten gehabt hat) weit verbreitet und sehr geschätzt.

Literatur und Synonyme: Eine Beschreibung der Frucht hat bereits Liegel, der ebenfalls Zweige von Hrn. v. Hartwiß erhielt, in s. N. O. II, S. 83 gegeben. Indem ich dies vergessen hatte, fertigte ich nach den von mir erzogenen Früchten selbstständige Beschreibung. — Dochnahl hat sie S. 56 als Sary-Birne aufgezählt. — Zugleich mit ihr erhielt ich von Hrn. v. H. noch eine Sultanoh Armud, die ich von der Sary Armud nicht unterscheiden konnte. Ob beide identisch sind, oder ob ich die letzte, in der ich nach dem Namen vielleicht die Beurré blanc gesucht hatte, falsch erhalten habe, wage ich nicht zu bestimmen.

Gestalt: neigt theils zur Kreiselform, meistens ist sie aber mehr birnförmig, 2" breit und 2½—2¾" hoch. (Liegel bezeichnet sie diesem ähnlich als groß, bauchig kegelförmig, 2" breit, 2½" hoch). Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den sie sich zurundet und noch ziemlich stark abstumpft, oft jedoch auch nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie oft nur auf einer Seite eine Einbiegung und kegelförmige, nach Liegel etwas, an meinen Früchten aber wenig oder nicht abgestumpfte, oft in den Stiel auslaufende, häufig etwas übergebogene Spitze.

Kelch: offen, hornartig, feingespitzt, sitzt oben auf oder nur wenig vertieft, umgeben von einigen Falten oder flachen Beulen, von denen manchmal die eine oder die andere sich vordrängend über die Frucht hinläuft, während jedoch gewöhnlich die Form gefällig gerundet ist.

Stiel: ziemlich stark und lang, bald ziemlich gerade, bald gekrümmt, und gern etwas rückwärts gebogen, zuweilen auch durch einen sich an ihn anlegenden Fleischwulst zur Seite geschoben, geht aus der Spitze der Frucht fast heraus. Er ist mit starkem Orleanshäutchen bekleidet und häufig auch mit Wärzchen besetzt.

Schale: fein, glatt, hellgrün, in der Reife hellgelb, bei früherem Pflücken grüngelb, selten mit etwas bräunlicher, später orangefarbener Röthe. Die feinen Punkte sind zahlreich, Rost ist nicht häufig und fehlt oft ganz; Geruch einzelner Früchte nicht auffällig stark.

Das Fleisch ist gelblich, von Ansehen etwas fein körnig, doch beim Genusse sich auflösend, in warmen Jahren ziemlich schmelzend, in kühleren meist noch halbschmelzend, von süßem, fast süßweinigen, in warmen Jahren etwas müskirten Geschmacke.

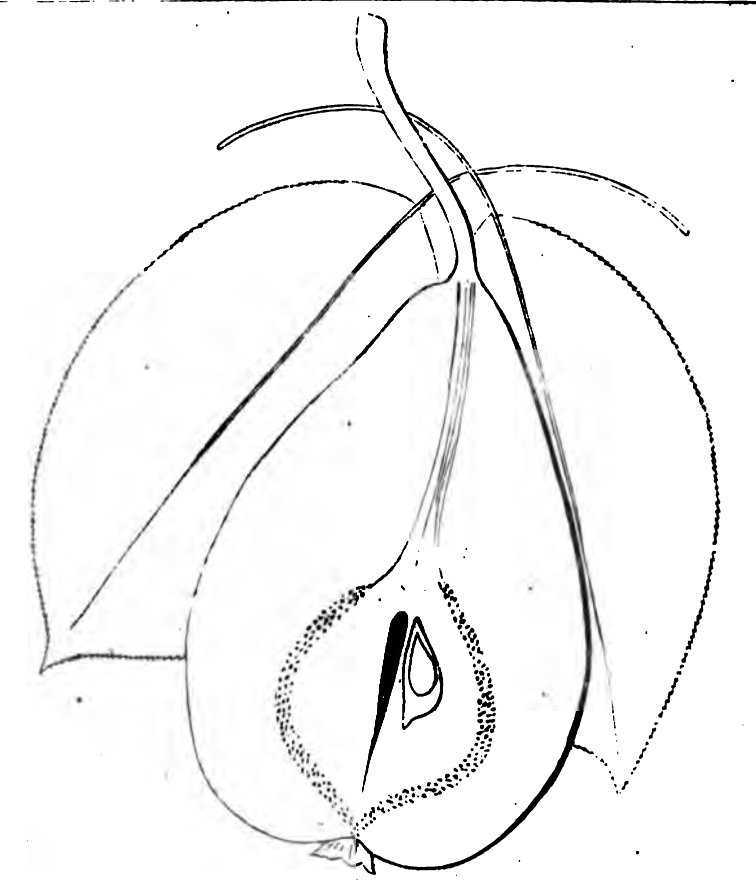
Das Kernhaus hat etwas hohle Achse, die Kammern sind mäßig weit, die Kerne schwarz, spitz und vollkommen, die Kelchhöhle kurz.

Reife und Nutzung: Die rechte Pflückezeit war in warmen Jahren Mitte August, in kühleren 8—12 Tage später. Wird besonders eine gute Markt- und Haushaltsfrucht sein, und muß bei ihrer Süßigkeit auch guten Honig geben.

Der Baum wächst rasch und gesund, macht eine schöne, vielverzweigte kugelartige Krone und trägt früh und gern. Er setzt die Triebe in mittelstarken Winkeln an. Die Sommertriebe sind wenig gekniet, ziemlich steif, lebergelb zu Olive, sehr wenig punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, ziemlich glänzend, eiförmig, ungezahnt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, oft oval, nur an der Spitze gekerbt gezahnt. Afterblätter klein, meist fehlend. Augen stark, bauchig, konisch, abstehend; Träger ziemlich flach.

Oberdieck.

No. 350. **Lange gelbe Bischofsbirne.** Diel IV, 3 1.; Luc. I, 2 b.; Jahn IV, 1.



Lange gelbe Bischofsbirne. Diel. ††. Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese wohl noch höchst wenig bekannte, recht gute Haushalts- und Marktfrucht, die Diel auch zum Anbau für den Landmann empfiehlt, erhielt Diel von Herrn Juwelier Hagen im Haag unter dem Namen De Bishop Peer. Schon Diel bemerkt, daß sich bei den Pomologen nichts ihr Aehnliches finde und auch Knoop sie nicht habe. Die Frucht war in meiner Gegend mehrmals etwas stark körnig, sonst gut und brauchbar, und ist der gesunde, stark wachsende Baum sehr tragbar. Die Brüsseler grüne Madame, die ihr ähnelt, schien mir in Güte noch vorzüglicher.

Literatur und Synonyme: Diel III, S. 213 unter obigen Benennungen. Findet sich sonst nicht, und auch Dittrich hat sie nicht. Diel bemerkt, daß Ray in seinem Birnenverzeichnisse eine Bishops Pear habe, sie aber unter den Kochbirnen aufführe, so daß auch diese wohl nicht hieher gehören werde. Herr Geheime Rath

v. Flotow äußerte früher gegen mich brieflich die Ansicht, daß obige identisch sein werde mit Sicklers Fürstentafelbirne (XVII, S. 34 Taf. 2); diese kenne ich nicht; die Beschreibung ist ähnlich, weicht jedoch in mehreren Punkten, namentlich in mehr Güte für die Tafel und Dauer von 6 Wochen, ab. — Eine Gelbe Sommer-Prinzessinbirne, die ich von Burchardt erhielt, war obiger sehr ähnlich, doch wohl nicht wirklich identisch und geringer von Güte.

Gestalt: Birnförmig, oft mit merklicher Neigung zur Kegelform. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung kegelförmig ab, und endigt nach Diel mit einer stark abgestumpften Spitze. Bei größeren Früchten, als ich sie bisher hatte, wird dies so der Fall sein, und gibt Diel die Größe einer guten Frucht zu $2^1/_4$ bis $2^1/_2$" Breite und $3^3/_4$" Länge an. Meine Früchte maßen bisher 2 bis fast $2^1/_4$" Breite uud stark 3" Höhe und waren nur wenig abgestumpft, ja die Spitze lief oft fast in den Stiel aus.

Kelch: stark, hornartig, nach Diel geschlossen, was verschrieben sein muß, da ich ihn in 6 Ernten vielmehr weit offen fand. Er sitzt nach Diel (an dessen größeren Früchten) in einer ziemlich tiefen Einsenkung, bei mir flach vertieft und steht über die Kelchwölbung hinaus, welche häufig schief steht, indem eine Seite der Frucht sich gern stärker erhebt, als die andere. Auch über die Frucht hin laufen oft unregelmäßige Erhabenheiten, welche die Rundung verschieben, und so ist auch die Stielspitze der Frucht gern etwas schief gebogen.

Stiel: stark, holzig, an der Basis oft etwas fleischig, $1^1/_2$ bis 2" lang, steht auf der Spitze wie eingesteckt, mit Fleischfalten und oft kleinen Beulen umgeben.

Schale: ziemlich stark, glatt, schön gelblichgrün, bei der Ueberzeitigung zum Theil hellgelb. Nur stark besonnte Früchte haben einen Anflug von blassem Roth, das oft etwas streifenartig ist; allermeistens fehlt alle Röthe. Punkte fein, zahlreich, auf der Sonnenseite weißgrau, an der Schattenseite grünlich. Geruch schwach.

Das Fleisch ist matt gelblich weiß, locker, nicht sehr saftvoll, beim Genusse etwas schmierig, von angenehmem, süßen, rosenartigen Geschmacke.

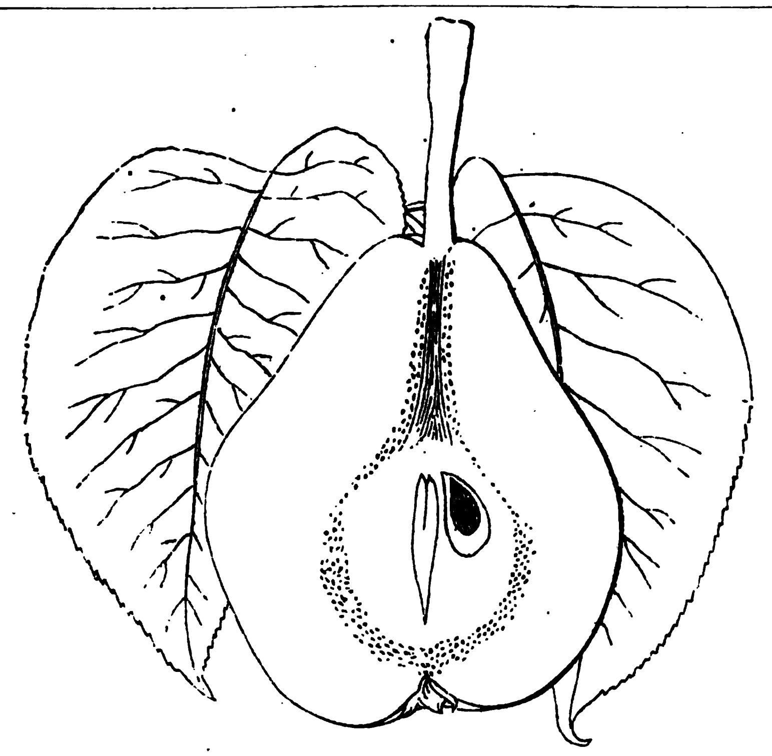
Das Kernhaus sitzt merklich nach dem Kelche hin und ist geschlossen, mit nur feiner hohler Achse. Die engen, oft selbst fehlenden Kammern enthalten nur selten einige vollkommene Kerne, die auch am Kopfe ein Spitzchen haben.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel Ende August und hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, fast 14 Tage; zu spät gebrochen wird sie rasch taig. In recht warmen Jahren zeitigte sie bei mir schon 12ten bis 16ten August, meistens wurde sie 20.—22. August recht gebrochen. Muß verbraucht werden, wenn sie grünlich gelb ist.

Der Baum wächst rasch, ist gesund und wird nach Diel ziemlich groß, bildet eine kugelförmige Krone und ist jährlich und ausnehmend fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, nach oben wollig, nach unten etwas silberhäutig, olivenfarbig, auf der Sonnenseite trüb braunroth, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Das Blatt ist mittelgroß, sehr glänzend, regelmäßig und schön gezahnt, und läuft nach Diel charakteristisch spitzer nach dem Stiele aus, als nach vorn, wo es meistens breit abgerundet ist, mit einer oft kaum angedeuteten Spitze. Ich notirte es als stark neigend zum umgekehrt Breiteiförmigen. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen weit größer, flach, schön elliptisch, seicht und sehr fein aber scharf gezahnt. Augen herzförmig, fast anliegend, sitzen auf wulstigen, fein gerippten, stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 351. Müsk. Sommer-Gute Christenb. D. III, 2. 1.; Luc. VII, 1 a.; J. III, 1.



Müskirte Sommer-Gute Christenbirne. Duhamel (Poiteau). *†. Aug.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht ist wahrscheinlich eine alte französische Birne, welche aber (was sie mit allen ihren Namensgenossen gemein zu haben scheint) auf Klima, Standort und Boden eigensinnig und deshalb in neuerer Zeit selten geworden ist.

Literatur und Synonyme: Man findet sie bereits in Duhamel II, p. 218, pl. 48 als Bon Chretien d'été musque beschrieben und abgebildet (nur etwas zu groß), und ebenso in Poiteau und Turpin 1808, Vol. II, tab. 259. Darnach auch in Noisette jard. pl. 40 S. 110 (Frucht vom Hochstamm, aber zu grün) und in Couverchel S. 479. Im Bon jard. 1856 fehlt sie. In Mayer, Pom. franc. findet sie sich als Müskirte S.-Zuckerbirne Nr. 114 (nur viel zu groß) abgebildet. Krafft hat sie Taf. 88 mit ziemlich treuer Abbildung und nennt sie Muskateller Sommer-Christenbirne. Christ im Wörterb. S. 166 als Müskirte frühzeitige Christenbirne. Dittrich III, Nr. 19 nach Poiteau. Lippold im Taschenbuch hauptsächlich nach dem früheren Bon jardinier unter dem Namen wie Krafft. Der Londoner Catalog von 1842 führt sie zwar noch auf, bezeichnet sie aber als eine solche Frucht, welche man nicht weiter cultiviren will. Lindley S. 345 Nr. 27 als Müsk S.-Bon Chretien. Loudon hat sie nicht. So auch Downing.

Gestalt: Die Form und Größe einer vollkommenen Frucht vom Hochstamm zeigt die Abbildung; $2^1/_2$" breit und $3^3/_4$" hoch.

Kelch: steht in einer ziemlich starken, meist ebenen Vertiefung; ist trocken, kurzblättrig, grünlich und röthlich von Farbe und offen.

Stiel: halb grün, halb braun, nach oben etwas verdickt, mit Knospen und hellbraunen Punkten versehen, steht in einer kleinen, manchmal etwas beuligen Vertiefung.

Schale: Die Farbe der ziemlich starken, glatten, abgerieben schön glänzenden Schale ist gelb, und auf der Sonnenseite lebhaft roth angelaufen; nach Poiteau, Noisette ꝛc. zuweilen roth gestreift. Im Gelben bemerkt man viele feine, grüne, im Rothen gelbe Punkte; am Kelch und am Stiel auch Rostflecken.

Kernhaus: stark durch kleine Körnchen bezeichnet, oval (oben und unten gleich abgerundet), mit starker Achsenhöhle, etwas engen Fächern, in denen sich gewöhnlich nur ein schwarzbrauner Kern befindet.

Fleisch: weiß, um das Kernhaus herum etwas steinig, brüchig, doch schmelzend und von sehr süßem, stark müskirten, muskatellerartigen Geschmack; noch besser als die gewöhnliche Sommer-Apothekerbirne, oder Gute Christen- oder Zuckerrabenbirne, mit welchem letzteren Namen die verschiedenen Sorten dieser Birnfamilie hier und in Franken gewöhnlich bezeichnet werden.

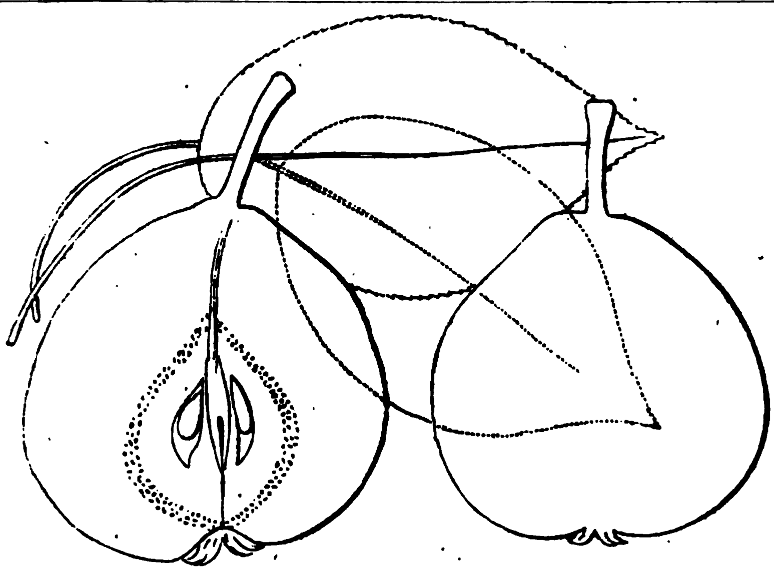
Reife und Nutzung: Die Reife tritt gewöhnlich Ende August ein, und es ist eine vollkommene Frucht gewiß unter das Tafelobst ersten Ranges zu setzen.

Baum: wird nicht groß und ähnelt übrigens sehr dem der gewöhnlichen S.-Apothekerbirne. Er ist sehr tragbar. Nach Poiteau und Noisette darf aber diese Sorte nicht auf Quitte veredelt werden. — Uebrigens ist diese Birne, wie ihre Verwandten (vgl. u. a. Bd. I. des vorliegenden Handb. S. 67 und 279) sehr empfindlich auf Klima, Boden, Standort und Witterung. Sie verlangt durchaus kühlen, hinlänglich feuchten und kräftigen Boden und einen geschützten, sonnigen Standort. Die zu geringe Beachtung dieser Erfordernisse ist wohl die Ursache, warum man diese von Geschmack vortreffliche Sorte und ihre Verwandten jetzt so selten mehr auf dem Markte und in Gärten antrifft, während ich mir aus meiner Jugend sehr großer und volltragender Bäume (in Franken) erinnern kann. — Es wäre aber Schade, wenn diese Birnfamilie, und insbesondere die hier in Rede stehende Sorte ganz verloren gehen sollte. v. Flotow.

Die oben beschriebene Frucht findet sich in Decaisne I, Lief. 7 unter dem Namen Pioulier mit dem Synon. Bonchretien d'été musqué; Dom. Cl. St. Etienne habe sie Pioulier genannt und Decaisne ziehe diesen Namen vor, um Verwirrung zu vermeiden, indem schon St. Etienne außer der genannten noch 3 Unterarten der Bonchretien d'été unterschieden habe, und alle Pomologen sie als ganz verschieden von den eigentlichen Bonchretiens betrachteten. — Die eine der von ihm abgebildeten Früchte erscheint mehr länglich, oval-birnförmig, weil nach dem Kelche zu stärker abnehmend, die andere gleicht ziemlich der Frucht auf obigem Holzschnitte, ist jedoch schmächtiger und kleiner. Decaisne hat die Birne sonst ähnlich beschrieben, den Geschmack bezeichnet er zwar auch als stark müskirt, aber doch als sehr mittelmäßig. — Die Blätter am Fruchtholze sind nach seiner Beschreibung oval oder oval-elliptisch, zugespitzt, fast ganzrandig, flach. Diejenigen der Sommerzweige oval, mehr oder weniger gebogen und zurückgekrümmt, gezahnt, glatt. Sommerzweige braungelb oder maronenbraun. — Ich habe mir erlaubt, zwei der von ihm abgebildeten Blätter vom Grunde des Sommerzweigs oben neben die Frucht zu zeichnen.

Jahn.

No. 352. Große müsk. Zwiebelbirne. Diel II, 2 a.; Luc. II, 2 b.; Jahn III, 1.



Große müskirte Zwiebelbirne. Diel (Duhamel). *††. Mitte Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese schon alte, sehr reich tragende, für die Tafel durch ihren süßen Geschmack recht angenehme, für Markt und Küche recht brauchbare Sommerbirne erhielt Diel aus der Pariser Carthause unter dem Namen Gros Oignonnet musqué. Mein Reis erhielt ich von Diel und stimmten Frucht und Vegetation mit Diels Beschreibung ganz überein. Aus Reisern, die ich vor Jahren einem Prediger in Schulenburg (1/2 Stunde von Jeinsen entfernt) mittheilte, sind dort bereits zwei große, fast jährlich reichtragende Bäume erwachsen, so daß die Sorte zum Anbau sehr empfohlen werden kann.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 60 Große müskirte Zwiebelbirne, Gros Oignonnet musqué. Diel bemerkt, daß er unter letzterem Namen aus andern Baumschulen als der Carthause andere Früchte erhalten habe, und kommen sichtbar auch mehrere Früchte bei den Autoren unter diesem Namen vor, wobei eine Hauptverschiedenheit der lange und kurze Stiel ist. Merlet zählte schon 9 Sorten von Zwiebelbirnen und bleibt ungewiß, ob die Obige sich bei ihm bestimmt findet. Quintinye hat 4 Zwiebelbirnen, wovon die III, S. 277 als Gros Oignonnet aufgeführte, mit den Zunamen Amiré roux und Roi d'été unsere Frucht sein kann. Duhamel III, Taf. 8 Ognonet, Syn. Archiduc d'été, Amiré roux, paßt in Abbildung und Kennzeichnung der Frucht und des Blattes und wird auch dieselbe wohl sein, obgleich die Form des Blattes als groß, rund, mit schmaler Spitze, 3'' 4''' lang und 2'' 4''' breit angegeben wird. Man darf wohl annehmen, daß die Carthause die rechte Duhamel'sche Frucht gehabt haben werde. Knoop I, Taf. 1 Gros Oignonnet, Oignonnet musqué, Amiré roux, Roi d'été, Roi roux wird auch unsere Frucht sein; falsch ist aber das angegebene Synonym Poire de Chypre. Zink (Knoop II, Taf. 1) hat nochmals eine Oignonnet, Zwiebel-, Zucker- oder Marzipanbirne, die aber mehr eiförmig ist und durch langen Stiel abweicht. — Miller, Tom. 3 Oignonnet, Amiré roux, Roi d'été ist unserer Frucht sehr ähnlich. Pomona

franc. III, No. 77 Ognonnet mit den gedachten Synonymen, denen noch Ognon rosat (wohl durch Verwechslung mit Caillot rosat, die auch Oignon heißt) und Timpling hinzugefügt wird. Krafft I, Taf. 78 gibt Duhamels Frucht. T. O.-G. IX, S. 279 Taf. 13 hat als Große Zwiebelbirne, Gros Oignonnet, eine gänzlich andere und falsche Frucht, die gar keine Zwiebelbirne ist und ziemlich langen Stiel hat, weshalb auch die angegebene Literatur nicht dahin gehört. Decaisne Lief. 54 hat eine gleichfalls sehr langstielige Amiré roux mit den Synon. Archiduc d'été und Oignonet, die in der Darstellung der Frucht wenig mit Duhamel stimmt. Das Blatt gibt er an als ovale ou ovale-oblongue, fortement dentée, und die Blätter der Fruchtaugen als ovales-arrondies. Der Lond. Cat. hat unsere Frucht nicht und führt Archiduc d'été irrig als Synon. an bei Amiré Joannet. Hogg im Manuale hat dagegen unsere Frucht als Summer Archduke, mit den Synonymen Amiré roux, Archduke d'été, Brown Admiral, Grosse Ognonet, Ognonet musqué.

Gestalt: mittelgroß oder fast klein, kreiselförmig, oft zu gerundet neigend, 2" breit und hoch, oft ein wenig breiter als hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich um den Kelch flachrund. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen, häufig mit flach erhabenen Linien ab und bildet eine kurze Kreiselspitze. Manche sind auch stärker am Stiele abgestumpft und etwas flach gedrückt.

Kelch: weit offen, hornartig, liegt mit den Ausschnitten, so weit sie nicht verstümmelt sind, rückwärts gebogen etwas sternförmig auf und sitzt in ganz seichter Einsenkung oder fast oben auf, öfters mit einigen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben.

Stiel: ziemlich stark, nach Diel hellgrün, während ich ihn wie bei den meisten Birnstielen mit Orleanshäutchen überzogen fand, sitzt wie eingesteckt oder in einer kleinen Grube, öfters mit kleinen flachen Beulen umgeben, die ihn aber nie bedeutend zur Seite biegen. Seine Länge wechselt zwischen $^1/_2$—1".

Schale: etwas stark, abgerieben sehr glänzend; Grundfarbe matt hellgrün, in der Reife grünlich hellgelb, zuletzt wirklich gelb. Bei recht besonnten Früchten ist mehr als die Hälfte der ganzen Oberfläche, besonders um die Kelchwölbung herum mit einem erdartigen Blutroth verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten nur in einem leichten Anflug besteht. Punkte zahlreich, fein, im Roth am meisten sichtbar. Anflüge von Rost oder Rostfiguren sind nicht zahlreich und fallen nicht ins Auge. Geruch fein müskirt.

Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, voll Saft, nach Diel in passendem Boden (der warm und trocken sein müsse) fast schmelzend, bei mir halbschmelzend, von angenehmem, süßen, gewürzhaften, fein rosenartigen Geschmacke, der durch eine feine Säure gehoben wird.

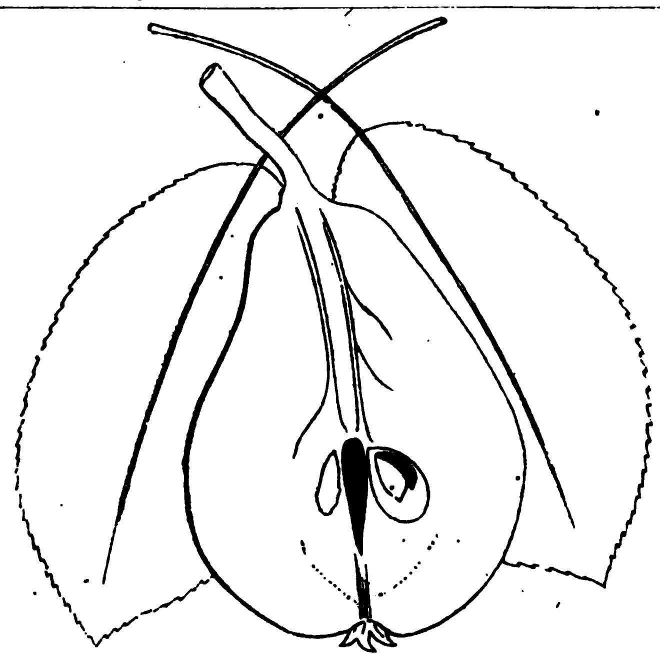
Kernhaus: klein, geschlossen, mit nur Spuren von hohler Achse. Die engen Kammern enthalten kleine, weiße oder schwärzlichweiße Kerne. Der Stempel geht (was Diel als charakteristisch hervorhebt) als ein schwärzlicher Streif bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach den Jahren Anfangs oder Mitte August. Muß etwas vor der Baumreife gebrochen werden und hält sich dann 14 Tage. Gekocht wird sie ziemlich roth und schmeckt sehr gut.

Der Baum ist gesund, geht mit den Hauptästen rasch hoch in die Luft, macht aber viele feinere Nebenäste, die durch die Schwere der Früchte sich hängen, wird nur mittelmäßig groß und ist auch nach Diel sehr fruchtbar. Sommertriebe nicht stark, etwas gekniet, kurzgliedrig, bräunlich lederfarben, stark besonnt unansehnlich braunroth, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt stark, glänzend, eiförmig, am Stiele oft mit Neigung zum Elliptischen, meist mit auslaufender Spitze, etwas rinnenförmig, seicht und etwas unregelmäßig gezahnt. Afterblätter klein, fadenförmig. Blätter der Fruchtaugen eiförmig, zu elliptisch neigend. Augen etwas breit, spitz, stehend oder etwas abstehend, sitzen auf merklich vorstehenden, ziemlich stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 353. Zartschalige Sommerbirne. Diel I, 2 (3) 1.; Luc. II (I) 2 b.; J. IV, 1.



Zartschalige Sommerbirne. Diel (Duhamel). *††. ½ oft Ende Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Altbekannte, weit verbreitete Frucht, die auch jetzt noch zu den sehr guten Sommerbirnen gerechnet werden muß, und wegen süßen, gewürzreichen Geschmacks, Brauchbarkeit als Marktfrucht und für Haushaltung bei sehr reicher Tragbarkeit recht häufige Anpflanzung verdient. Mein Reis habe ich von Diel, der sie als Muscat longue oder Sans peau aus Paris empfing.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 10 Zartschalige Sommerbirne, Sommerbirne ohne Schale, Poire sans peau, Fleur de Guignes; Dittrich I, S. 542. Etienne hat sie vielleicht als Petit Rousselet hatif; Merlet hat eine Rousselet hatif, die er auch Perdreau musqué nennt und dann eine im August reifende Sans peau, die er aber als Synonym von Bonchretien d'été musqué aufführt und obige nicht sein kann. Quintinye hielt Obige und Rousselet hatif für einerlei, seine Sans peau ist aber die Rousselet hatif. Knoop I, Taf. 4 Birne ohne Schale, Sans peau ist wohl sicher die Obige, obwohl alle Röthe fehlt und er sagt, daß die jungen Triebe krumm und etwas unterwärts gebogen wüchsen, wie bei der (seiner) Brüsselerbirn, was ich bei den Bäumen der Obigen wenigstens in der Baumschule nie bemerkte. Zink hat im 2ten Theile von Knoop Taf. 1 Nr. 3 als Sans peau eine gänzlich falsche Frucht. Duhamel III, Taf. 13, naturgetreu dargestellt und unterscheidet er sie richtig von der Rousselet hatif; als Synonym hat er Fleur de Guignes. Kraft II, T. 81 Birne ohne Haut, hat sie ziemlich gut dargestellt, sein Text ist jedoch unkritisches Plagiat. Pomon. francon. Taf. 56 hat die Rousselet hatif reifend im Juli und Taf. 68 eine Sans peau d'été, die die obige sein könnte, jedoch im Kupfer ihr weniger ähnlich sieht als seine Fin or d'été Taf. 26. Verglichen auch Pom. franc. III, S. 257. Christ, Handbuch S. 582, bringt Frühe Russelet und Birne

ohne Schale wieder zusammen und hat nach der Reifzeit die Obige; Vollst. Pomol. Nr. 180 trennt er sie wieder und beschreibt im Handwörterbuch nur die Frühe Russelet. T. O.-G. XX, S. 272 Taf. 25 beschreibt die Frühe Russelet und nennt sie fälschlich Sans peau. Miller, Abercrombie, Mawe und Hanbury haben, wie Diel bemerkt, nach der Reifzeit wohl nur die Rousselet hatif. Als Sans peau, Skinless, Fleur de Guignes werden auch der Lond. Cat. S. 150 Nr. 385 und Downing S. 345 (ohne Figur) sie haben. Decaisne Lief. 16 hat eine Fleur de Guigne mit dem Syn. Sans peau, welche die Obige wahrscheinlich ist, und bemerkt er auch die obgedachten Verwechslungen mit Rousselet hatif und will den Namen Fleur de Guignes als den anfänglichen vindiciren; nach der Reifzeit Ende Aug., dem geringen Lobe, welches er ihr beilegt und den wenigstens etwas abweichenden Reisern, die ich erhalten habe, kann seine Frucht jedoch von obiger auch verschieden sein. — Ich bemerke noch, daß die Gelbe frühe Sommer-Muscateller, welche ich von Dittrich habe (Dittr. III, S. 124, die auch bei Christ, Vollst. Pomol. Nr. 56 eben so vorkommen wird), unsere obige Frucht lieferte, die ich aus Prag auch noch als Erntebirne erhielt. T. O.-Cab. 33. Lief. gibt schlechte Abbildung.

Gestalt: Gehört zu den Russeletten und ist in Form meistens ziemlich abgestumpft kegelförmig, oft jedoch auch am Kelche so gerundet, daß sie nicht mehr stehen kann. Die Größe gibt Diel zu $1\frac{1}{2}''$ Breite und $1\frac{3}{4}$ Länge an. Ich hatte sie öfter von 2" Breite und stark $2\frac{1}{2}''$ Höhe. Bauch sitzt merklich nach Kelch hin, um den sie sich bald flachrund, bald mehr gerundet wölbt. Nach dem Stiele macht sie sanfte Biegungen und endigt mit mehr oder weniger abgestumpfter Spitze. Bauch schön rund und eben.

Kelch: in seiner Vollkommenheit lang und scharf gespitzt, meistens verstümmelt und dann wie hornartig, offen, sitzt der Frucht gleich oder kaum merklich vertieft.

Stiel: dünn, holzig, 1" lang (doch hatte ich ihn bei kleineren Früchten mehrmals $1\frac{1}{2}''$ lang), sitzt in kleiner Grube mit etlichen Beulen umgeben oder wie eingesteckt.

Schale: sehr zart, etwas geschmeidig, hellgrünlichgelb, in der Reife schön gelb. Freihängende Früchte haben leichten, auch wohl wie etwas geflammten Anflug von in der Reife rosenartiger Röthe, die bei den meisten Früchten nur in rothen Kreischen um die Punkte besteht und beschatteten fehlt. Punkte in den rothen Anflügen zahlreich hellgrün, in der Grundfarbe nach Diel kaum zu bemerken, wo ich sie jedoch auch und oft grün umringelt wahrnahm. Geruch stark müskirt. Rostanflüge nicht häufig, oft fehlend.

Fleisch: weiß, bei nicht zu spätem Brechen saftvoll, nach Diel in der wahren Zeitigung schmelzend, wo es bei mir nur halbschmelzend, öfter fast etwas abknackend war; Geschmack sehr angenehm süß, stark zimmtartig, so daß sie selbst in meiner Gegend gern als Tafelfrucht benutzt wird.

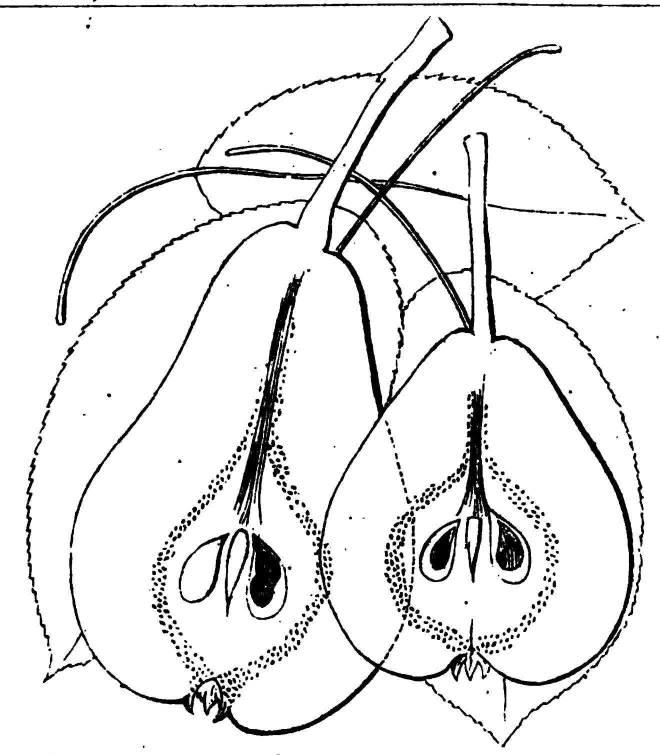
Kernhaus: geschlossen; die geräumigen, muschelförmigen Kammern enthalten kleine, eiförmige, schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt ½ Aug., oft später, bei mir mehrmals erst Anf. Sept., in warmen Jahren gegen Ende August.

Der Baum wächst sehr lebhaft und gesund, geht schön in die Luft, belaubt sich stark, setzt viel kurzes Fruchtholz an und ist reich tragbar. Sommertriebe lang, nicht stark, ohne Wolle und Silberhäutchen, ledergelb, an der Sonne meist röthlich überlaufen, zahlreich, doch nicht ins Auge fallend punktirt. Blatt mittelgroß, rinnenförmig, glänzend, elliptisch, fein und spitz (feiner als auf obigem Holzschnitte) gezahnt. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen groß mit recht langem Stiele, auch elliptisch, oft mehr lang-oval. Augen groß, spitz, konisch, anliegend, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 354. Kl. lange Sommer-Muskateller. Diel II, 3 1.; Luc. I, 2 a.; Jahn III, 1.



Kleine lange Sommer-Muskateller. Sickler. * ††. Mitte bis Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Ist in Thüringen als Muskatellerbirne, Kleine Sommer-Muskateller, Kleine oder auch Große lange Sommer-Muskateller und so auch in Meiningen sehr beliebt und würde früher im Ill. Handb. beschrieben worden sein, wenn nicht Zweifel über ihre Identität mit der vorausgehenden obgewaltet hätten, von welcher sie indessen doch wohl verschieden sein wird.

Literatur und Synonyme: T. O.-G. IX, S. 405, Taf. 17. Zwischen Sicklers Großer und Kleiner langer Sommermuskateller besteht jedenfalls kein Unterschied. Schon die Angaben über die Vegetation deuten hierauf hin und die Verschiedenheit rührt nur von der verschiedenen Kräftigkeit und von dem Standorte des Baumes her. Auch sagt S. selbst, daß die Große an älteren Bäumen klein, kurz und kulpigt ausfalle. Er nennt die Birne nebenbei mit Berufung auf Manger und Zink Muscat a longue queue d'été, doch ist von Zinks 2 Früchten dieses Namens Taf. I, Nr. 9 und 11 nur etwa die erstere auch wegen ihres Muskatellergeschmacks mit ihr zu vergleichen, weit weniger die von S. angesprochene Nr. 11, deren langen Stiel S. selbst in Zweifel zieht und dessen Früchte im T. O.-G. auch keineswegs sehr lang gestielt sind. S. möchte seine Große l. S.-M. für Duhamels Parfum d'Aout halten, doch hat letztere Duham. nicht, dagegen hat sie Kraft in Pom. austr. tab. 81, fig. 2 als Wohlriechende Augustbirne der vorliegenden in ihrer kleinen Form ganz entsprechend abgebildet. Sehr gleicht sie auch Krafts Muscat verd, tab. 91, fig. 2, die aber die Beinamen Cassolette, Friolette,

Lechofrion hat, und welche wenigstens als Caffolet nach Oberd. Schilderung dieser im Ill. Hdb. II, S. 217 wieder eine ganz andere Birne ist. Auch die von mir im Ill. Handb. II, S. 211 verglichene Hopfenbirne Zinks kann nach ihrem Geschmacke die vorliegende nicht sein. — Ihren Namen in Thüringen behielt ich bei, auch, um sie von den bereits im Handb. beschriebenen Muskatellerbirnen zu unterscheiden. Die im Jen. Obstcab. II. Sect., 2. Lief. abgebildete Kleine l. S.-Muskateller dürfte die Kleine Blankette sein. Vergl. noch Dittr. I, 533 und 539, Christs Hdwb. S. 198, Dochn. II, S. 39 und 46, Luc. S. 155. Letzterer hat sie vielleicht als Frühe braunrothe Muskatellerbirne.

Gestalt und Größe der Frucht gibt obige Zeichnung, wonach man dieselbe als klein oder mittelgroß, birnförmig oder kreiselförmig-kegelförmig, nach dem Stiele zu bald länger, bald kürzer zugespitzt bezeichnen kann. Die große Frucht wuchs an einem in sehr humosen und feuchten Boden stehenden, jährlich stark beschnittenen Zwergbaume, die kleine lieferte ein Hochstamm in trocknem Bergboden; auf beiden Bäumen finden sich Zwischenformen. Im Geschmacke und in der Vegetation besteht nur in so ferne Unterschied, als größere Früchte etwas weniger süß und würzig und die Blätter des Baumes üppiger und größer sind und weniger zur Lanzettform hinneigen.

Kelch: klein, braun, hart- und spitzblättrig, aufrecht, offen, flach oder auch etwas eingesenkt stehend, zuweilen mit einigen Beulchen umgeben.

Stiel: stark, selten über 1" lang, wenigstens an den kleineren Früchten, braungelb, holzig, nach der Birne zu etwas fleischig, sitzt obenauf oder neben einem Höcker schief.

Schale: glatt, gelbgrün, später mehr gelb, mit vielen feinen, grünen, in der Reife bräunlichen, zuletzt undeutlichen Punkten, an der Sonnenseite besonders auf Hochstamm oft mit etwas bräunlicher, später mehr orangefarbiger, zum Theil sehr lebhafter Röthe, zuweilen nur in rothumkreisten Punkten bestehend und um den Kelch auch etwas berostet. In Hausgärten fehlt die Röthe oft gänzlich.

Fleisch: mattweiß, fein, saftvoll, rauschend, zuletzt fast halbschmelzend, von angenehmem, stark müskirten Zuckergeschmacke, auch riecht die Frucht in Menge stark müskirt.

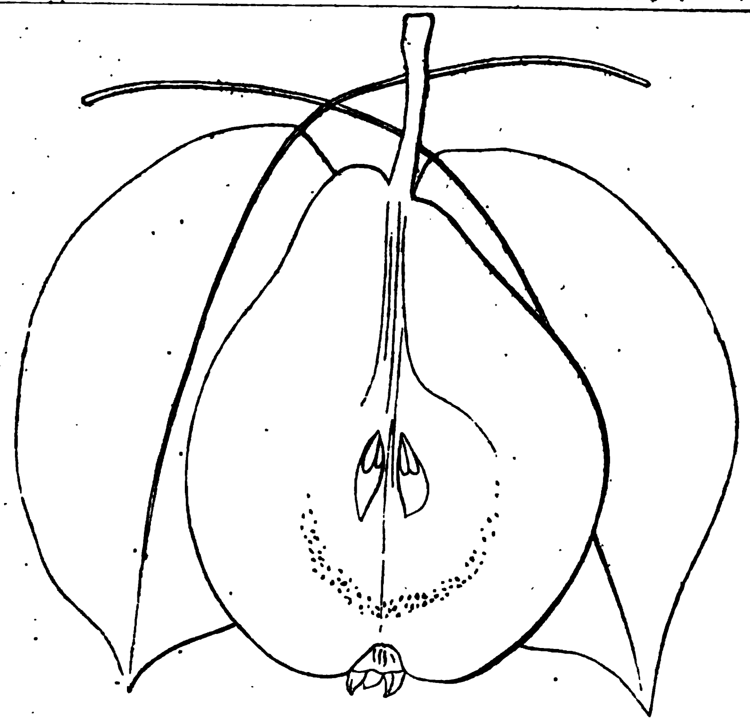
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig, kleinkammerig, mit gewöhnlich erst in der Ueberreife ganz schwarzen, kleinen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt um die Mitte bis gegen Ende des Aug. ein, je nach den Sommern, und die Birne hält sich etwas früher abgenommen 14 Tage, ist eine gute Markt- und Tafelfrucht, doch behagt der müskirte Geschmack nicht Jedermann, und es dürfte der Süßigkeit ihres Saftes etwas Säure beigemischt sein, die ihm ziemlich abgeht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend stark und schön pyramidal, wird jedoch nur mittelgroß, trägt seine Aeste zerstreut, doch sind sie dicht mit Quirlholz besetzt und deshalb stark belaubt. Er hält auch härtere Winter gut ab und ist sehr fruchtbar, deßhalb auch zu allgemeiner Anpflanzung sehr zu empfehlen. — Blätter an jugendlichen Bäumen oval (doch abnehmender nach dem Stiele, als an dem großen Blatte oben), einzelne an den Sommerzweigen auch eirund, länger oder kürzer zugespitzt, $1^1/_2$" breit, $2^1/_4$ bis $2^1/_2$" lang, öfters auch sind sie elliptisch, und an älteren nicht triebigen Bäumen neigen sie stark zu lanzettförmig, sind meist noch schmaler und länger, als das übergezeichnete Blatt; sie sind glatt, fein- etwas seichtgesägt (regelmäßiger als auf dem Holzschnitte oben), schifförmig und mitunter wellenförmig, in gleicher Richtung mit den Stielen geradeaus oder aufrechtstehend, nur gegen die Spitze hin hie und da etwas gekrümmt. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, heller oder dunkler braun, etwas silberhäutig. — Sommerzweige grünlich braun, gegenüber röthlich braun, fein weißgelb punktirt, mit oft stark abstehenden Knospen.

J.

No. 355. **Braunrothe Speckbirne.** Diel IV, 8 a.; Luc. I, 2 b.; Jahn IV, 1.



Braunrothe Speckbirne. Oberdieck. ††. gegen Ende Aug. 14 T. L.

Heimath und Vorkommen: Im Hannoverschen habe ich die hier vorliegende, höchst achtungswerthe Haushaltsfrucht, deren recht großer Baum sehr reiche Ernten liefert, und die für den Landmann selbst zum rohen Genusse angenehm ist, sehr oft angetroffen, bald unter dem Namen Speckbirne, den der Landmann mancherlei Früchten gibt, bald als Hangelbirne, bald als Hamburger Stopfbirne. Ich würde sie für Diels Hamburger Birne halten (VIII, S. 190), die Diel von Hrn. v. Laffert zu Celle erhielt mit der Nachricht, daß es davon auch eine würgende Abart gebe, wenn Diel bei dieser Frucht nicht das Blatt als eiförmig, glänzend und nur unten etwas wollig, auch am Rande seicht mit kleinen, spitzen Zähnen besetzt bezeichnet, und die Reifzeit als erst im halben October eintretend, angegeben hätte. Leider erhielt ich die Hamburger Birne von ihm nicht mehr, konnte sie auch bisher nirgends auftreiben. Vielleicht liegt in unserer Frucht die von Hrn. v. Laffert gedachte würgende Varietät vor, wobei jedoch bemerkt werden muß, daß ich sie nur in feuchtem Boden würgend gefunden habe (in meinem sehr feuchten Sulinger Garten stark würgend), während sie in trockenem Boden, namentlich Lehmboden, wie schon in der Gegend von Bossum bei Sulingen und wieder hier in Jeinsen gar nichts Würgendes hat und zum Kochen und Welken trefflich ist. Es ist auffallend, wie reich unser Norden an trefflichen Haushaltsbirnen ist, deren noch manche, bei Diel nicht vorkommend, mir bekannt sind. Obige verdient sehr, erhalten und weiter bekannt zu werden, und habe ich ihr, um Verwechslungen mit andern Hangelbirnen und Speckbirnen zu vermeiden, zu näherer Bezeichnung obigen Namen gegeben.

Literatur und Synonyme: Kommt sicher bei keinem Pomologen vor. Die Synonyme im Munde des Volkes sind schon oben angegeben.

Gestalt: dickbauchig-birnförmig, oft zur Eiform neigend, 2½" breit, 3" lang. Bauch ziemlich in der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Kelche hin, nach welchem sie mit flach erhabenen Linien abnimmt und sich etwas abstumpft. Nach dem Stiele nimmt sie mit schönen Einbiegungen stärker ab und bildet eine kurze, abgestumpfte Kegelspitze, deren eine Seite sich oft höher erhebt.

Kelch: meist offen, hartschalig, steht mit feinen, etwas wolligen Spitzen in die Höhe und sitzt in flacher, durch einige Falten und flache Beulen unebenen Vertiefung. Auch über die Frucht kann man flache Erhabenheiten verfolgen, die einzeln sich vordrängen und die Rundung verderben.

Stiel: holzig, gerade, oder sanft gebogen, 1—1½" lang, sitzt sehr wenig vertieft und häufig etwas unterhalb der höchsten Spitze der Frucht.

Schale: ziemlich dick, nach Verschiedenheit des Bodens glatter oder fein rauh, vom Baume gelblich grün, in der vollen Zeitigung matt hellgelb. Bei besonnten Früchten ist die ganze Sonnenseite und oft noch ein Theil der Schattenseite mit einer fast dunkelblutrothen, bräunlichen, im Reifen etwas freundlicher werdenden Röthe verwaschen, häufig mit deutlichen Spuren von Streifen; durch Aufliegendes wird die Röthe ziemlich abgeschnitten. Punkte sehr zahlreich, erscheinen in der Grundfarbe grün umringelt, in der Röthe als weißlichgraue Stippchen. Rostanflüge finden sich nach Witterung und Boden bald wenig, bald mehr. Geruch merklich.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, bei rechter Reife halbschmelzend oder speckartig, saftreich, in passendem Boden von gezuckertem, durch seine Säure gehobenen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, und finden sich in Bodenarten, wo sie nicht abstringirend schmeckt, um das Kernhaus nur sehr feine Körnchen. Die engen, nahe an der Achse liegenden Kammern haben größtentheils taube, schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt gewöhnlich gegen Ende Aug. oder Anf. Sept. Wird gekocht schön roth, und gibt gedörrt ein treffliches Gericht. Muß noch ganz hart gebrochen werden, sonst wird sie schnell taig.

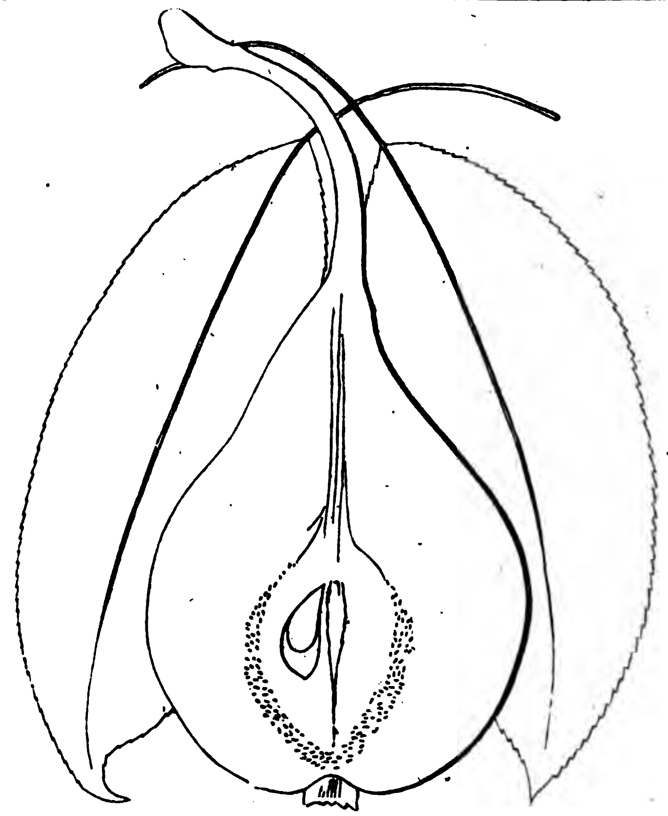
Der Baum wächst stark, wird sehr groß und alt, geht mit starken Aesten hoch in die Luft, belaubt sich gut, macht sehr vieles kurzes Fruchtholz und liefert, etwas zu Jahren gekommen, recht reiche Ernten. Sommertriebe stark, steif, wenig gekniet, rascher gewachsene nach oben, ja oft selbst unten noch im Sept. ziemlich wollig, unter der Wolle mit großen, matten Punkten gezeichnet, wo die Wolle fehlt, stärker und in die Augen fallend punktirt, olivenfarbig, unansehnlich und matt bräunlich überlaufen, stellenweise durch leichtes Silberhäutchen etwas grau. Blatt nicht groß, stark von Gewebe, flach, bricht ziemlich wollig aus, zeigt auch im Herbste noch die Spuren von Wolle selbst auf seiner Oberfläche, ist davon mattglänzend, fast oder wirklich ganzrandig. Von Gestalt ist es breit und kurz elliptisch, einzeln zu rundlich neigend und häufig breit und rundlich umgekehrt eiförmig, mit aufgesetzter, ganz kleiner Spitze. Blatt der Fruchtaugen größer, glänzender, langstielig, schön breit elliptisch, gleichfalls fast flach, ungezahnt. Afterblätter fehlen meist. Augen stark braun geschuppt, an längeren Trieben ziemlich oder wirklich anliegend, an kürzeren, steiferen dickbauchig, konisch, merklich abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

Als Hangelbirne mit dem Zusatze = Belle Madame erhielt ich im August 1862 von Hrn. Oberförster Schmidt, wie schon Müschen in s. Verz. diese Identität vermuthet, Früchte der Windsorbirne. Merkwürdiger Weise hat die Windsorbirne eine der hier beschriebenen Speckbirne, die sich durch die Form ihrer Frucht sehr unterscheidet, ganz ähnliche Blattform. — Zu Windsorbirne hier zugleich noch die Bemerkung, daß sie sicher Decaisne's (I, Taf. 8) Poire Madame ist. Er nennt sie einfach Madame und gibt als Syn. Madame de France, Windsor, Belle d'été, Bellissime d'été. Von Hrn. Fabrikant Oehme in Erfurt empfing ich die Windsor auch als Sommer-Grumkower.

Jahn.

No. 356. **Angeline.** Diel I, 3 a.; Lucas I, 1 b.; Jahn VI, 1.



Angeline. **†. Oberdieck (van Mons). Ende Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare, den häufigsten Anbau verdienende Tafelbirne, deren Baum durch frühe und fast jährliche sehr reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, befand sich unter den fast 300 Birnreisern, die ich 1838 ohne Namen von Hrn. v. Mons erhielt. Sie war mit Nr. 103 bezeichnet; doch habe ich schon in der Monatsschrift aufgeführt, daß die an die Reiser gebundenen Nummern, die zum Theil bei ganz verschiedenen Früchten selbst sich doppelt fanden, oder umgekehrt dieselbe Frucht unter mehreren Nummern brachten, wie denn auch die Obige unter drei Nummern sich fand, in keiner Beziehung auf den Catalog des Hrn. v. Mons standen. Ich bezeichnete sie später mit obigem Namen, und da ich bisher unter meinen belgischen Birnsorten in Frucht und Vegetation nichts irgend Gleiches fand, auch in den Belgischen Annalen bisher nichts ihr Gleiches vorkommt, so mag sie vielleicht aus den allerletzten Kernzuchten des Hrn. v. Mons herstammen, und will ich ihre Beschreibung hiemit geben. Sie wird für Diejenigen, die das fein einschneidend Weinige lieben, eine delikate Tafelbirne sein.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner „Anleitung" S. 264 der Frucht nach beschrieben.

Gestalt: birnförmig, manche nähern sich der Eiform; $1^3/_4$ bis 2" breit (auf Hochstamm) und stark $2^1/_2$—3" hoch. Der oft stark erhobene Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich kugelförmig zurundet, und nur in einzelnen Exemplaren so flach rundet, daß sie auch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine sanfte Einbiegung und schöne, wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, sehr wenig und meistens gar nicht vertieft, liegt mit den Ausschnitten sternförmig auf, die aber häufig verstümmelt sind oder ganz fehlen, so daß der Kelch dann hornartig erscheint und nur einen über die Frucht hinausstehenden harten Kranz bildet.

Stiel: 2 bis $2^1/_4$" lang, holzig, stark gekrümmt, selten von einem Fleischwulste der Spitze auf die Seite gebogen, häufig knospig, sitzt einzeln wie eingesteckt, allermeistens geht die Spitze der Frucht in ihn über.

Schale: fein, vom Baume matt hellgrün, in vollster Reife hellgelb. Stark besonnte zeigen eine bräunliche, unansehnliche, oft etwas streifige, im Liegen freundlicher werdende rothe Backe. Die meisten Früchte sind ohne Röthe. Punkte fein, zerstreut, fallen nicht ins Auge. Zersprengte Rostanflüge häufen sich selten stärker an.

Fleisch: mattweiß, sehr fein, selbst in nassen Jahren völlig steinfrei, um das Kernhaus nur wenig und fein körnig, überfließend von Saft, schmelzend, von angenehmem, weinartigen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, mit nur flacher, unbedeutender hohler Achse. Die mäßig großen, einzeln fehlenden Kammern enthalten nicht viele, schwarzbraune, eiförmige Kerne, die auch am Kopfe ein Spitzchen haben. Die Kelchhöhle ist flach.

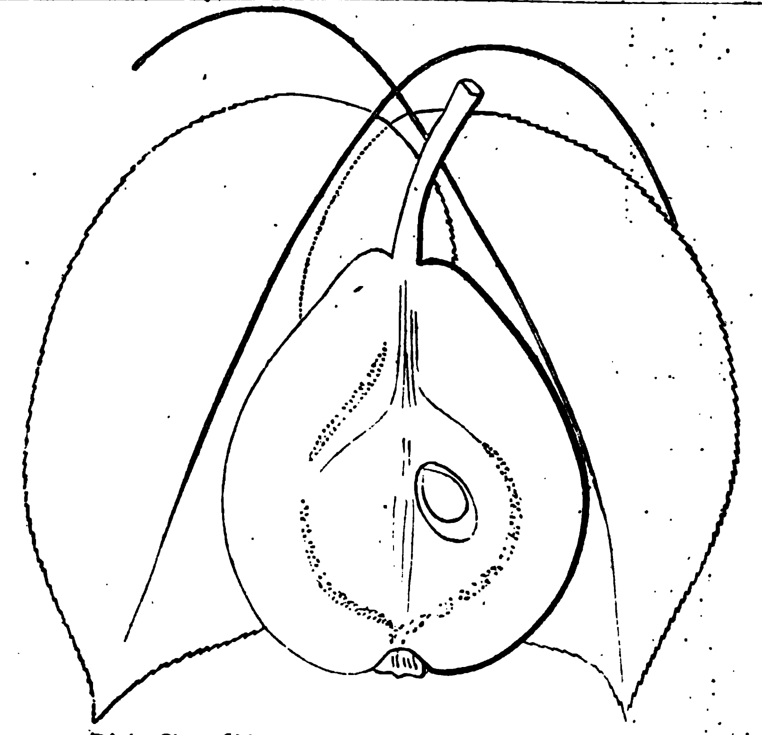
Reife und Nutzung: Zeitigt gegen Ende August, muß etwas vor der Reife ab und war in meiner Gegend die Pflückezeit nach den Jahren zwischen dem 16ten bis 28sten August. Ist indeß auf die Pflückezeit so eigen nicht, als manche ältere Sorten, und wird die Frucht gar nicht leicht moll. Ist hauptsächlich Tafelfrucht, möchte aber auch guten Wein geben.

Der Baum wächst rasch, zeichnet sich durch häufige Blätteraugen an den starken Trieben aus, aus denen bald viel kurzes Fruchtholz sich bildet und wird sehr reich tragbar. Nach den Probezweigen zu schließen, wird er eine etwas licht verzweigte Krone bilden. Er dürfte bei früher und reicher Tragbarkeit nicht groß werden und kommt im hiesigen schweren Boden eben so gut fort wie im Nienburger leichten. Die Sommertriebe sind stark, nach oben etwas abnehmend, olivengrün, ziemlich zahlreich, doch etwas matt punktirt. Blatt schmal, rinnenförmig, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, glänzend, lanzettlich, recht schmal, fein und seicht gezahnt. Afterblätter fein, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen gleichfalls lanzettlich, stark rinnenförmig, fein gesägt gezahnt. Augen, so weit sie Blätteraugen sind, stark abstehend, die übrigen fast anliegend auf mäßig vorstehenden Trägern.

Anm. Ich habe in meiner Anleitung die Vermuthung ausgesprochen, ob obige etwa die in Diels Cataloge, 2te Fortsetzung Nr. 357 sich findende Brüsseler Sommer-Dechantsbirne sein möchte, die Diel von v. Mons als Doyenné d'été erhielt und ich bisher noch nirgends erhalten konnte. Die wenigen Angaben Diels über diese Frucht enthalten Manches, was auf die Obige paßt, indeß würde doch Diel eine Birn von obiger Form schwerlich zu den Dechantsbirnen gerechnet haben, auch gibt er mehr Röthe und fein Zimmtartiges im Geschmacke an, was Obige nicht hat. Außerdem ist als Doyenné d'été von v. Mons an Burchardt eine Frucht mit völlig anderer Vegetation gekommen, die mir noch nicht trug. Freilich hat auf der andern Seite Herr v. Mons unendlich wenig Sorgfalt in richtiger Versendung seiner Birnsorten gezeigt, und kommt auch die Doyenné de Juillet als Doyenné d'été vor.

Oberdieck.

No. 357. Diels Augustbirne. Diel I, 3 a.; Lucas I, 1 a (b); Jahn II, 1.



Diels Augustbirne. Diel. fast **. Mitte, oft Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese Sorte, für welche er einen Pomologen anzuführen sich nicht getraut, vom Professor Crede in Marburg, und ich mein Reis von Diel. Da es auch noch eine Parfümirte Augustbirne, dann eine Schöne Augustbirne (Schöne von Brüssel) gibt, und Jahn uns mit einer Deutschen Augustbirne bekannt machte, die ich meinerseits von Sicklers deutscher Augustbirne doch vielleicht noch verschieden halten möchte, so wird es, um Verwechslungen zu vermeiden, zweckmäßig sein, die hier vorliegende als Diels Augustbirne zu bezeichnen. — Der Baum dieser recht guten, frühen Frucht zeichnet durch schönen Wuchs und frühe, sehr reiche Tragbarkeit sich aus. An Güte des Geschmacks wird sie jedoch von einigen andern frühen Sommerbirnen wohl übertroffen.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 41 die Augustbirne. Christ hat im Handwörterbuche S. 151 eine Augustbirne Poire d'Aout, für welche er Zink und Manger anführt, die im Württembergischen, um Eisleben 2c. verbreitet sei, welche

aber nach mehreren Kennzeichen die Obige nicht ist, und eher Jahns deutsche Augustbirne ist. Die Augustbirne, welche er Vollst. Pomol. S. 392 aufführt, kann eher die Obige sein; bei Christs großer Unvollständigkeit, und da er in der Vollst. Pomol. sich nicht auf andere Schriftsteller bezieht, auch nie sagt, woher er eine Frucht hatte, läßt sich dies indeß nicht gewisser bestimmen. Dittrich hat unsere Frucht nicht.

Gestalt: Neigt zur Eiform und ist nach Diel oft etwas länglich eiförmig, während sie bei mir in Sulingen und Nienburg, auch in Herrnhausen allermeist Form und Größe der obigen Figur hatte. Diel gibt die Dimensionen gleichfalls zu 2″ Breite und 2½″ Höhe an. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung ab und endigt mit etwas stumpfer Spitze.

Kelch: klein, meistens halboffen, meist verstümmelt, steht in seichter, oft etwas unebener Senkung. Regelmäßige Früchte sind schön geformt und gut gerundet.

Stiel: nach Diel 1½ bis selbst 2″ lang, bei mir häufig etwas kürzer, an seiner Basis etwas fleischig, ist nur sanft gebogen und durch einen Wulst der Spitze mitunter etwas zur Seite gebogen.

Schale: fein, glatt, am Baume mattgrün, in der Zeitigung matt blaßgelb und bei frühem Brechen nur grüngelb. Röthe fehlt meist ganz, und nur zuweilen zeigten Früchte sowohl bei Diel als bei mir etwas matte, streifenartige Röthe. Punkte fein, sehr zahlreich, fein grün umflossen. Rostanflüge und Rostfiguren finden sich selten, und besonders nur um die Stielspitze. Geruch fein und angenehm.

Das Fleisch ist ziemlich weiß, etwas fein körnig, saftreich, in warmen Jahren auch in meiner Gegend ganz schmelzend, in kälteren mehr als halbschmelzend, von angenehmem, zuckerartigen, etwas rosenartigen Geschmacke, der in kühlen Jahren in meiner Gegend etwas fade blieb, in wärmeren sehr angenehm war.

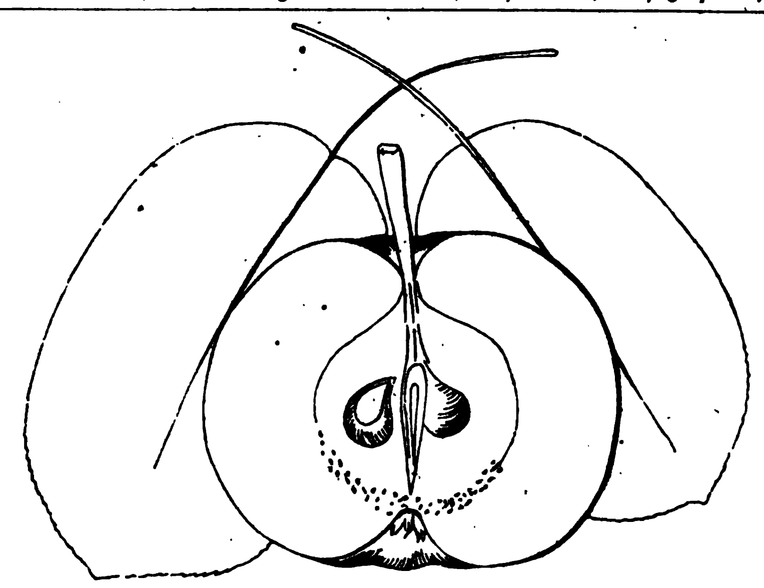
Das Kernhaus ist geschlossen; die weiten Kammern enthalten schöne, eiförmige, kaffeebraune Kerne. Die Kelchhöhle ist sehr flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel gegen Mitte August und hält sich 14 Tage. Auch in meiner Gegend mußte sie in recht warmen Jahren schon Mitte August gebrochen werden, in kühleren jedoch erst gegen Ende August und zeitigte dann Ende Aug. und in der ersten Septemberwoche. Ist hauptsächlich eine Tafel- und Marktfrucht.

Der Baum wächst rasch, gesund und schön pyramidal, und ist früh und äußerst fruchtbar. Die Sommertriebe sind mäßig gekniet, nur nach oben etwas wollig, olivengrün, an der Sonnenseite röthlich überlaufen, nur wenig und fein punktirt. Das Blatt ist mittelgroß, glänzend, unten am Triebe langeiförmig, in der Mitte des Triebes mehr elliptisch, nach oben rund eiförmig, seicht und fein gezahnt, oft fast ungezahnt. Afterblätter fein, fehlen meist. Blätter der Fruchtaugen sind lang und spitz eiförmig, zum Oval neigend, regelmäßig fein gezahnt. Augen herzförmig, anliegend, oben am Zweige etwas abstehend, sitzen auf kleinen, spitzen Trägern.

Oberdieck.

No. 358. Krafts Sommerbergamotte. Diel III, 1 a.; Luc. II, 2 b.; Jahn III, 1.



Krafts Sommerbergamotte. Kraft. *††. Ende Aug., Anf. Sept. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Im Hannoverschen ist sie unter dem Namen Sommerbergamotte als eine recht werthvolle Haushalts- und Marktfrucht fast überall einzeln verbreitet, die am Füglichsten zu den Pomeranzenbirnen gezählt wird, aber unter allen meinen von Diel bezogenen Pomeranzenbirnen sich nicht findet, auch mit dessen Früher goldgelber Pomeranzenbirne (VIII, S. 137) und Platter Pomeranzenbirne (IV, S. 141), die ich nicht bezog, nicht stimmt, eben so wenig wie mit der Apfelbirne und der Caillot rosat d'été, dagegen mit der von Kraft I, Taf. 97 abgebildeten Sommerbergamotte nach Frucht und Angabe über die Vegetation so gut stimmt, daß ich nicht zweifle, in der hiesigen Frucht die Kraftsche Sommerbergamotte wieder gefunden zu haben. Die Sorte verdient alle Anpflanzung, und ist der Baum, von dem ich sowohl in Bardowick, als Nienburg und hier einen schönen Hochstamm hatte, gesund und sehr fruchtbar.

Literatur und Synonyme: Kraft I, Taf. 97 und Seite 44. Sonst finde ich die Frucht nirgends beschrieben. Am ähnlichsten ist ihr Diels Platte Pomeranzenbirne, sie soll jedoch nur 8 Tage dauern, die Sommertriebe zwar nach oben etwas wollig, das Blatt aber dunkelgrasgrün und glänzend sein. Irrig ist das von Kraft seiner Frucht zugegebene Syn. Milan de la Beuwière, denn Duham. Berg. d'été (III, S. 36) mit diesem Synon. ist die Runde Mundnetzbirne, die auch Milan blanc heißt und ebenfalls wolliges Blatt hat. — Unstatthaft citirt ferner Sickler im T. O.-G. I, S. 283, Taf. 14 bei seiner Runden Sommer-Bergamotte (die mir aus Gotha jedenfalls unter dem irrigen Namen Gelbgraue Rosenbirne zuging) Duhamels Berg. d'été und Krafts Sommerbergamotte und gibt seiner Frucht Milan de la Beuvrière als Syn. hinzu, denn Sicklers Frucht hat eine andere Form und nicht wolliges, ungezahntes Blatt. Mit Unrecht beruft sich auch Sickler bei derselben auf Knoop, für dessen Herbst-Bergamotte Taf. II. er sie hält, denn deren

Beschreibung weicht mehrfach ab, die Frucht reift im Sept. und Oct., während S. Frucht im Aug. reift, und ist wohl sicher Diels Rothe Bergamotte.

Gestalt: In Form und Größe kommt sie fast ganz mit Diels Rother Bergamotte überein; gute Früchte sind stark 2" bis 2$\frac{1}{4}$" breit und $\frac{1}{2}$" weniger hoch, oft auch fast so hoch als breit, in welchem Falle die Frucht etwas zur Kugelgestalt neigt. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, und wölbt sich die Frucht um Kelch und Stiel plattrund, nimmt aber meistens nach dem Stiele ein Weniges mehr ab, als nach dem Kelche.

Kelch: offen, mit kurzen, harten Ausschnitten, die in weichere, meist fehlende Spitzen übergehen, sitzt in ziemlich tiefer, fast schüsselartiger, ebener Einsenkung. Der Bauch der Frucht ist ziemlich schön rund, und zeigt nur flache Erhabenheiten, die sich indeß auch wohl einzeln stärker aufwerfen, so daß die Frucht ungleiche Hälften zeigt.

Stiel: dick, gewöhnlich nur stark $\frac{1}{2}$" lang, oft $\frac{3}{4}$ bis 1" lang, sitzt in ziemlich tiefer, mit einigen Beulen umgebener Höhle.

Schale: vom Baume mattgrün, in der Reife schön hellgelb. Recht besonnte Früchte zeigen eine matte, gern etwas streifige, oft nur durch rothe Kreischen um die Punkte hervorgebrachte Röthe, die im Liegen freundlicher wird, bei nicht stark besonnten Früchten aber fehlt. Die feinen, häufig grün umringelten, oder in der Röthe fein roth umflossenen Punkte sind sehr zahlreich. Geruch angenehm. Rost findet sich oft in kleinen Ueberzügen um den Stiel, weniger um den Kelch, und in manchen Jahren findet man keine Rostspuren.

Das Fleisch ist gelblich, fein, um das Kernhaus nur wenig körnig, abknackend, jedoch mürbe, von reinem, sehr merklichen Zuckergeschmacke, mit oft etwas schwach fenchelartiger Beimischung.

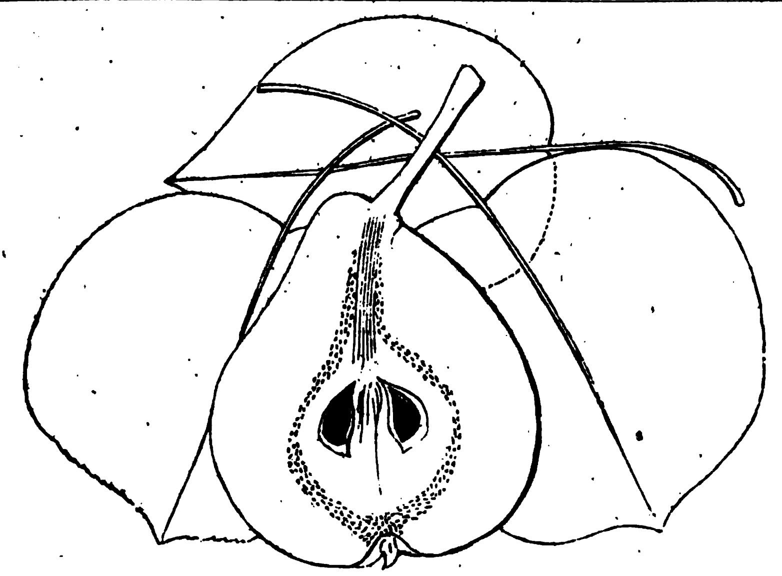
Kernhaus: geschlossen, die kleinen Kammern enthalten schwarze, häufig unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt meist noch im Aug., oft Anf. Sept. und hält sich gut, so daß man sie wenigstens 3 Wochen lang benutzen kann. Muß auch guten Honig geben.

Der Baum wächst lebhaft und fast pyramidal, geht mit den Aesten schön in die Höhe, bildet eine vielverzweigte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze und ist sehr fruchtbar. Er ist an den stark wolligen Trieben und wolligem Blatte kenntlich (Kraft: Triebe und Blätter sind wie mit Mehl bestreut). Die Sommertriebe sind nur wenig stufig, nach oben nicht stark abnehmend, auch im Nachsommer noch mit vieler schmutziger Wolle bedeckt, an der Sonnenseite etwas bräunlich ledergelb, gegenüber olivenfarbig, nur fein und nicht häufig punktirt. Blatt etwas klein, in der Mitte des Sommertriebes ziemlich rundeiförmig, mitunter zur umgekehrten Eiform neigend, mit kurzer, aufgesetzter Spitze, bricht im Frühling stark wollig aus, behält auch spät viele Reste von Wolle und ein düsteres Aussehen. Es ist, je weiter nach der Spitze des Triebes hin, desto mehr rinnenförmig gebogen, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, und am Rande ganz fein und seicht gezahnt. Afterblätter klein. Blatt der Fruchtaugen oval, mit ganz kurzer Spitze, rinnenförmig, am Stiele oft etwas herzförmig eingezogen, nur gerändelt. Augen herzförmig, braunroth geschuppt, stehen nur etwas ab und sitzen auf wulstigen, meist stark gerippten Augenträgern, an denen die Mittelrippe sich stark herabzieht.

Oberdieck.

No. 359. Die Sommer-Blutbirne. Diel III, 2. 1.; Luc. VIII (VII) 1 a (b); Jahn I, 1.



Die Sommer-Blutbirne. Duhamel (Diel) † Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: ich erhielt sie nach der bereits gelieferten Frucht und charakteristischen Vegetation mit Duhamel und Diel stimmend als Sanguinole (Duham.) von Herrn Aug. Napol. Baumann in Bollweiler. Die Frucht reift bei mir etwas später, als Duhamel angibt, doch geben auch Andere etwas spätere Reife an.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 91, Nr. 111: Sanguinole (ohne Abbildung) „Blätter groß, fast rund, breiter als lang, etwas mit Mehl bestreut. Frucht mittelgroß, 23''' breit, 24''' hoch, birnförmig, am Kopfe breitgedrückt, graugrün mit Punkten, an d. S. S. roth. Fleisch grob, roth, ziemlich unschmackhaft. Reif (wie bei Merlet und Quint.) im Aug." — Diel II, S. 136 Die Sommer-Blutbirne, Sanguinole d'été „reift Ende Aug." — Pom. francon. S. 307, Nr. 135, in 2 Formen, vom Hochstamme klein, ähnlich meiner Fig. oben; vom Spaliere größer, oval, wie Herbst-Blutbirne, beide Ende Sept. reif, weßhalb jedenfalls die letztere. — Knoop, deutsche Ausgabe, Taf. VI, Granat Peer, Granatbirne, sehr länglich, auch stark geröthet, doch erklärt sie auch Diel wegen der Reife im Aug. und Sept. für ächt. — Pom. austriac. S. 40, Tab. 89 ziemlich m. Zeichnung entsprechend, nur am Stiele stärker abgestumpft. — T. O.-G. hat 2 Arten a) Bd. IV, S. 313, Taf. 16 die Blutbirne, Ende Sept. reif (ist die Herbstblutbirne, vrgl. diese) b) Bd. VIII, S. 385, Taf. 21 die Sommerblutbirne, größer und besser als vorige, im Aug. reifend, doch fraglich, denn Sickler, der Kraft citirt, hat ihr, gegen Krafts rundliches Blatt, ein stark länglich ovales hinzugegeben. — Christs Handwb. S. 160 ziemlich wie Sickl. — Decaisne Bd. V, Taf. 7 Sanguinole, nach Vegetation und Reife (Anf. Sept.) die vorliegende in 2 Formen, a) ovalbirnf. b) rundlich-kreiselförmig (zwischen beiden gibt meine Zeichnung etwa das Mittel) er citirt Merlet, Knoop und Poiteau und unterscheidet eine Sanguine mit grüner Haut und mit völlig rothem Fleische, von der Sanguine d'Italie, deren Fleisch aprikosenartig und

röthlich marmorirt sei. — Auch bei Leroy, Tougard und nach Cat. Lond. zeitigt Duham. Sanguinole im Aug. und Sept., nach Jamin und Durand im Sept. und ihre weiteren Syn. sind: Sanguine de France, Nois.; Sanguinole de Royder, Sanguine musquée ou africaine, Caleville, Cousinotte, Merlet, nach Mayer; Blood-Peer, Sickl.; Grenade, Blood-Peer, Knoop (Orig. Ausg.); Beterave auch Poire au vin und Sanguine d'Italie, Decaisne. — Mehreres über Blutbirnen siehe unter Herbst-Blutbirne.

Gestalt: kreiselförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig kurz abgestumpft spitz, um den Kelch platt abgerundet, wie sie auch Diel beschreibt, der sie als mittelgroß (2—2$^1/_4$" breit und ebenso hoch oder nur etwas höher) bezeichnet, während sie Andere klein nennen. Sie baut sich übrigens bald länger, bald kürzer, oft fast rundlich, nimmt auch, wie Decaisne's Abbildung zeigt, gegen Diel Einbiegung nach dem Stiele zu an, und ist überhaupt in Form und Größe veränderlich.

Kelch: groß- und breitblättrig, oft hartschalig, offen, in weiter flacher, ebener Einsenkung, obgleich die Abrundung der Frucht zuweilen ungleich ist und der Kelch öfters seitwärts geschoben steht.

Stiel: mäßig stark, 1" lang, grüngelb, nach dem Ende hin berostet, häufig warzig, sitzt obenauf schwachvertieft, oder neben einem Höcker, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, blaßgrün, später mehr gelblich, an der S.S. oft sanft carmin geröthet und in dem Roth fein weißlich-, auf der übrigen Schale gelbbräunlich-punktirt, auch häufig leicht und dünn berostet, wodurch das Roth getrübt wird.

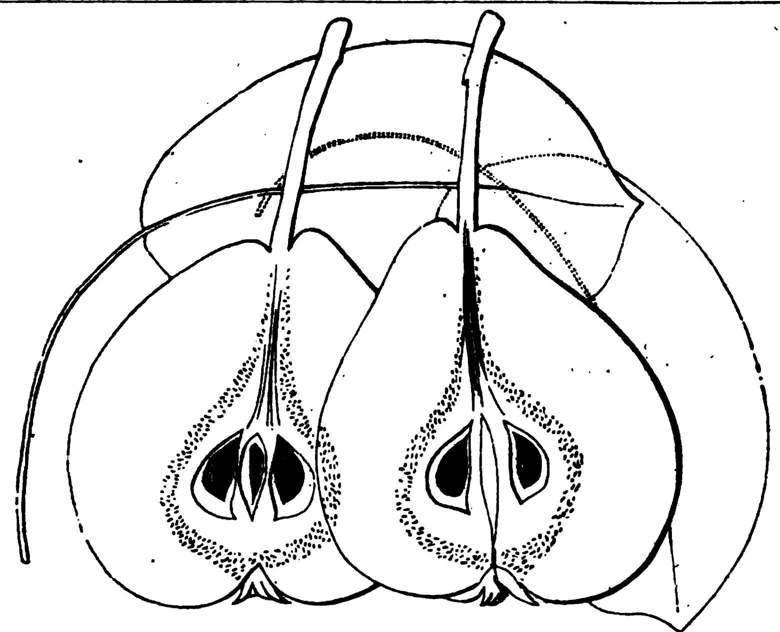
Fleisch: rosenroth, ums Kernhaus und auch sonst stellenweise carmoisinroth, abknackend oder rauschend, von noch angenehmem fast reinem Zuckergeschmack (von einem sehr reinen, süßen, rosenartigen Geschmack, Diel).

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im ersten Drittel des Sept., nur im Sommer 1863, in welchem Alles früher zeitigte, war sie den 24. Aug. reif; sie ist zwar noch zum Rohgenuß brauchbar, besser aber dient sie zum Kochen und Trocknen und wird überhaupt nur der Merkwürdigkeit wegen gepflanzt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Diel sehr stark, wird groß und fruchtbar, macht gerne Hängäste. — Die Blätter meines nicht triebigen Baumes sind rundlich, zum Theil auch eirund und oval, meist herzförmig, mit meist kurzer, zuweilen auch mit längerer, auslaufender Spitze. Rundliche Blätter 2—2$^1/_4$" breit, 1$^3/_4$—2" lang, andere länger, oben und unten fein wollig, unterseits durch den stärkeren Wollüberzug graugrün, oberseits mattgrün, zum Theil röthlich geadert, ganzrandig oder nur an der Spitze unregelmäßig gezahnt, schwach schiffförmig oder muldenförmig und hier und da wellenförmig, steif und lederartig. An den Sommerzweigen scheinen die Blätter nach oben hin mehr oval oder eirund zu sein, doch schildert sie Diel ähnlich den Fruchtholzblättern als ansehnlich groß, von Form rund-herzförmig, wie das Blatt einer Pappel, 3—3$^3/_4$" breit und ebenso lang, öfters sogar breiter als lang, wegen der darauf sitzenden Wolle düster von Farbe. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanftgespitzt, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, am Grunde etwas weißlich. — Farbe der Sommerzweige nach Diel schwer zu beschreiben, grün mit braun gemischt, auf der Schattenseite dunkel olivenfarbig, dabei wollig und fein weißgrau punktirt. Nach Decaisne sind sie schwärzlich violett, gelblich punktirt.

J.

No. 360. Salzburger Birne. Diel II, 2 1.; Lucas II, 2 a.; Jahn III, 1.



Salzburger Birne. Liegel. *††. Ende Aug. bis Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: sie ist in Ober- und Niederbayern, auch in Ober-Oestreich allgemein verbreitet und kömmt, nach Hrn. Jos. Deuringer in Sendling bei München, der mir schöne Früchte derselben sandte, selbst in solchen Lagen und Bodenarten fort, in welchen andere Birnen nicht mehr gedeihen wollen.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie in s. Anw. S. 87, auch in Monatsschr. II, S. 15 und in s. N. O. II, S. 104 als eine mittelgroße, grünlichgelbe, an der S.S. braunroth angelaufene, rundliche, kurz kegelförmige, sehr saftige, zuckersüße, fein muskatellerartige, im Kauen rauschende Sommer-Russelet, die um Braunau Zuckerbirne genannt werde. Er bezieht sich in seinem Lobe auf Schmidberger, der sie in seinen Beitr. zur Obstbaumzucht, III. Heft S. 21 für die beste Sommerbirne erkläre. Sie sei mit der von Diel (Bd. XXI, S. 249, danach Dittr. I, S. 582) beschriebenen Salzburger von Ablitz überein. Doch hat diese nach Diel eine andere Form und abknackendes Fleisch, und obschon die Vegetation Aehnlichkeit zeigt, so zweifelt doch auch Oberdieck an der Identität, obgleich er beide in s. Anl. S. 405 noch zusammenfaßte, und die Ablitz nach Dochnahl's Führer S. 14 in Franken Salzburger, Lange Salzburger genannt wird. Nach Hrn. Prof. Dr. Reisich in Prag ist ferner die Salzburger Birne, von ihm bei der Versammlung in Görlitz als eine der besten Wirthschaftsfrüchte empfohlen, von Diels Braunrother Sommer-Russelet nicht verschieden, und hat Diel diese Bd. III, S. 111 wenigstens sehr ähnlich beschrieben. — Ich schildere im Folgenden Hrn. Deuringers Früchte, die mit einer mir von Liegel behändigten Zeichnung gut stimmen, gleichwie auch die Vegetation meiner Salzburger Birne von L. ganz mit der des Hrn. D. übereintrifft.

Gestalt und Größe zeigt obiger Umriß. Die Birne kann als mittelgroß, etwas klein, um den Kelch stark abgeplattet, breit aufsitzend (wie es Diels Salzburger von Adlitz nicht thut), nach dem Stiele zu hoch gewölbt rund oder auch kegelförmig, meist stark abgestumpft bezeichnet werden.

Kelch: groß- und langblättrig, offen, in weiter und oft tiefer Senkung, die häufig durch Beulen beengt ist, von welchen oft einzelne stärker anschwellen und sich verloren über den Bauch fortsetzen, so daß dieser stellenweise stärker hervortritt.

Stiel: stark, verschieden lang, holzig, gelbbraun, oft knospig, sitzt schwach vertieft in Beulchen, wird auch häufig durch einen sich neben ihm aufwerfenden Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: gelbgrün, später grünlich-, auch fast citronengelb, mit feinen grünlichen, später bräunlichen Punkten, a. d. S.S. lebhafter punkt- oder fleckenartiger, oder auch streifiger Röthe (die wahrscheinlich vor beginnender Reife mehr bräunlich ist, wie sie L. schildert), oft auch mit Rostfleckchen, die sich um den Kelch mehr häufen.

Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, halbschmelzend, nur wenig rauschend, saftreich, von sehr angenehmem, schwach säuerlich süßen, fein rosenartig parfümirten Zuckergeschmack, an welchem mir Müskirtes nicht aufgefallen ist. (Liegel hat wie Diel mit Muskatellergeschmack oft nur eine der Frucht beigemischte feine Säure bezeichnet.)

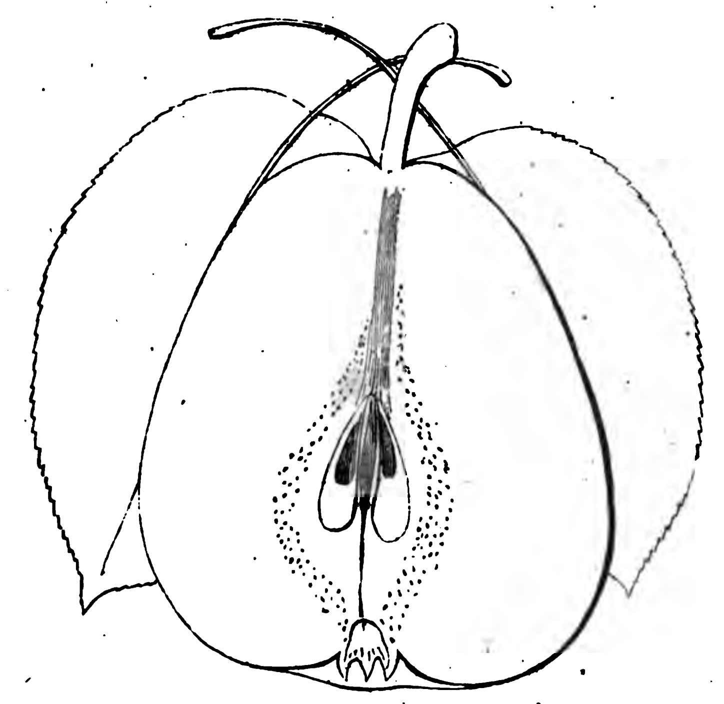
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohl- oder auch vollachsig, kleinfächerig, mit kleinen, schwarzbraunen, zum Theile unvollkommenen, mit einem schwachen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift Anfangs Sept., in warmen Sommern gegen Ende des Aug. — Liegel gibt das letzte Drittel des Aug. als Reifzeit an und bemerkt, daß alle anderen Birnen wenig Werth mehr hätten, so bald sie auf dem Obstmarkte erscheine. Ihr wahres Parfüm erhalte sie jedoch nur auf Hochstamm und sei wegen Güte der Frucht, Größe und Tragbarkeit des Baumes für ein kaltes Clima allgemein zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, wird groß, trägt im Alter strotzend, gedeiht auch auf Quitte, und auch nach L. in jeder Lage. — Blätter oval, mit auslaufender, oft kurzer, meist etwas zur Seite gebogener Spitze, $1^3/_4$ bis $2^1/_4$" breit, $2^1/_4$ bis 3" lang, einzelne eirund, einzelne länger gestielte auch elliptisch und breitlanzettförmig, ganzrandig, glatt, doch am Blattsaume etwas wollig, reichgeadert, ziemlich dunkelgrün und glänzend. — Die Blätter der Salzburger von Adlitz (wie sie mir Oberd. sandte, bei welchem der Baum mit Diels Beschreibung stimmende Früchte trug) sind der Mehrzahl nach eirund, länger zugespitzt, auch meist fein- und seichtgesägt. — Blüthenknospen zur Zeit fehlend. — Sommerzweige erdfarbig, rothbraun, stellenweise fast violettroth, auf der Schattenseite mehr grün, fein gelblich oder schmutzig weiß punktirt, nach dem Ende hin verdickt, Augen sehr spitz, fast stechend.

J.

No. 361. Conitzer Butterbirne. Diel I, 2. 1.; Luc. II, 1. a.; Jahn II, 1.



Conitzer Butterbirne. (aus Danzig). ** † Mitte Aug. — Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: sie ist in der Umgegend von Danzig verbreitet und sehr beliebt. Herr Bankier Heinrich Rotzoll in Danzig war so gütig, mir zwei Jahre nach einander Früchte zu senden und aus seinen Zweigen habe ich einige junge Bäume erzogen, nach welchen ich die Vegetation schon ziemlich schildern kann. Die Frucht ist gut und schön und verdient auch in weiteren Kreisen bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Ihr heimathlicher Name ist Conitzer Schmalzbirne. Da sie aber ganz schmelzendes Fleisch besitzt und unter Schmalzbirnen mehr Früchte mit rauschendem oder halbschmelzendem Fleische verstanden werden, so habe ich den obigen gewählt. — Beschrieben ist die Birne bis jetzt nicht.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obiger Figur, wonach die Frucht kegelförmig, an beiden Enden stark abgestumpft ist, auf dem Kelche gut aufstehend, auf einer Seite stets niedriger. Sie baut sich jedoch auf einer Hälfte oft mittelbauchig, so daß sie zum Theil eirund erscheint und wird in guten Jahren auch noch um $1/3$ größer.

Kelch: kurz und spitzblättrig, graugrün, etwas wollig, geschlossen, in ziemlich tiefer, schüsselförmiger, doch unregelmäßiger Einsenkung, weil sich Beulen in derselben erheben, welche flach, doch sehr bemerklich über die Wölbung, auch oft noch über den Bauch hinlaufen, und wodurch zuweilen eine vom Kelche bis zum Stiele sich fortsetzende rinnenförmige Vertiefung entsteht.

Stiel: ziemlich stark, bis 3/4" lang, grünbraun, steht in einer mit Beulen umgebenen Höhle. Eine oder die andere dieser Beulen erhebt sich meist höher, oft ziemlich hoch, so daß der Stiel seitwärts gedrückt wird und die eine Hälfte der Frucht auch gegen den Stiel hin höher als die andere erscheint.

Schale: durch körnige Unterlagerung etwas uneben, gelbgrün, später grüngelb, zuletzt fast citronengelb, mit starken grünlichen oder weißlichen grünumsäumten Punkten, und an der Sonnenseite oft starker carminfarbener Röthe, die zuweilen nur als orangefarbener streifiger Anflug erscheint und worin viele grüngelbe Punkte zerstreut sind. Auch mit etwas gelbgrauem Rostanfluge, der aber meist nur um den Kelch herum mehr zusammenhängend und etwas fühlbar rauh wird.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, sehr saftreich, butterhaft, von schwachweinigsüßem, sehr erfrischenden, recht angenehmen, wenn auch durch Gewürz nicht gerade ausgezeichnetem Geschmack.

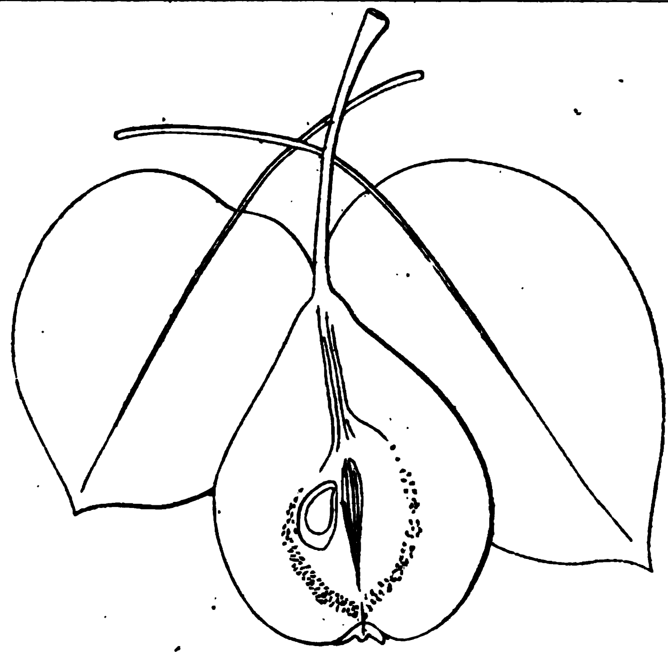
Kernhaus: mit etwas doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern klein, länglich, mit unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift je nach den Sommern mitunter um die Mitte des Aug., doch kam auch in dem wärmeren Sommer 1861 das zweite Drittel des Sept. herbei; die Frucht darf nicht erst gelb werden, sonst ist sie meist schon passirt. Auch hält sie sich nicht lange in der Reife, weßhalb Dr. Liegel, an welchen sie gesandt wurde, Bedenken trug, ihr I. Rang zu geben. Doch kommt diese Eigenschaft den meisten Sommerbirnen zu, und es wird ein zu schnelles Weichwerden durch frühzeitiges Brechen zu verhindern sein.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird nach Herrn Rotzoll groß und ist recht fruchtbar; er bildet, wie meine Baumschulenstämme zeigen, schöne Pyramiden. — Die **Blätter** des Fruchtholzes sind ziemlich groß, länglich eirund, meist herzförmig, mit oft lang auslaufender, öfters etwas spiralförmig zur Seite gedrehter Spitze, fein seicht- und stumpf gesägt, schwach schifförmig und sichelförmig, dunkelgrün und glänzend. Die Blätter an den Sommerzweigen sind kleiner, mehr oval, nach vorne oft am breitesten, mit aufgesetzter, oft scharfer Spitze, schärfer gesägt, und nach der Spitze des Triebes hin wollig, während die ausgewachsenen und die Fruchtholzblätter glatt sind. — Blüthenknospen scheinen mehr eirund als kegelförmig, stumpfspitz, schwarzbraun zu sein. — Sommerzweige grau- oder bräunlichgrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet, mit schmutzigweißen oder gelblichen Punkten; an der Spitze sind sie wollig.

J.

No. 362. Kleine Zimmtrousselet. Diel II, 3. 1.; Lucas I, 2 b.; Jahn II, 1.



Kleine Zimmtrousselet. Diel. ††. Anf., oft Mitte Sept., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese von Diel sehr geschätzte Frucht, bei welcher er anmerkt „kann nicht reichlich genug angepflanzt werden," gehört zu den älteren Sorten, und ist nach Diel besonders in der Wetterau, auch in Hessen an der Lahn verbreitet, wo sie Zimmtbirne heißt. Im Hannoverschen fand ich nur einigemal einen Baum davon, jedoch wieder zwei in Jeinsen. Sie hat in meiner Gegend nicht ganz die Güte, wie bei Dietz, wird auch nicht größer, als obige Figur, indeß schätzen die Besitzer des Baumes sie doch sehr, weil sie auch mit der Schale getrocknet ein recht schmackhaftes Gericht gebe und der Baum sehr reichlich trage. Mein Reis erhielt ich von Diel und nachmals von Hrn. v. Flotow überein.

Literatur und Synonyme: Diel IV, p. 80 Kleine Zimmtrousselet, Petit Rousselet musqué. Diel bemerkt, daß während Quintinye nur Eine Rousselet, die von Rheims annehmen wollte, die Franzosen nach seiner Zeit doch schon bald eine Frühe Rousselet von derselben unterschieden haben, und die neueren Franzosen allgemein eine Kleine und Große Rousselet von Rheims in ihren Catalogen aufführten. Die Obige erhielt er von Nicolas Simon aus Metz als Petit Rousselet de Rheims, bekam jedoch von den Gebrüdern Mathiot unter demselben Namen seine Rousseline. Er glaubt, daß mit obiger vielleicht identisch sei die Kleine Muscateller Rousselet

des T. O.-G. XVIII, p. 310, Taf. 15, bei der indeß wenig Rost und starke Röthe angegeben wird. Unter obigem Namen hat sie eine bestimmte Unterscheidung von ähnlichen Früchten gewonnen. — (Sehr ähnlich, auch in dem mitabgebildeten Blatte, ist die Kleine Pfalzgräfin des T. O.-G. II, Taf. 2, S. 17, doch vergleiche man die unten folgende Beschreibung der Birne dieses Namens. Jahn.)

Gestalt: Größe nach Diel vom Hochstamme $1^3/_4$, selten 2" breit und $2^1/_4$" lang. Form birnförmig, oft etwas spitz kegelförmig; Bauch stark nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund wölbt. In hiesiger Gegend habe ich sie nicht größer gehabt, als $1^1/_2$" breit und 2" hoch, wobei der Bauch der Mitte etwas näher saß, und die Frucht von da nach dem Kelche auch häufig noch etwas stärker abnahm, als in obiger Figur, und der Stiel länger war, als ihn Diel bezeichnet, was Alles Folgen größerer Kleinheit sind. Nach dem Stiele macht sie ohne merklichere Einbiegungen eine kegelförmige, fast in den Stiel überlaufende Spitze.

Kelch: für die Frucht stark, hartschalig, ganz offen, sitzt bei größeren Früchten in geräumiger, flacher, ebener Senkung, bei nach dem Kelche stärker abnehmenden kleineren fast oben auf.

Stiel: für die kleine Frucht stark, nach Diel 1 bis $1^1/_4$" lang, indeß bei mir meistens gut $1^1/_2$", oft selbst 2" lang.

Schale: fein rauh. Grundfarbe ein hellgrünliches Gelb, welches erst bei der Ueberzeitigung ganz hellgelb wird, aber bei frei hängenden Früchten nie rein zu sehen ist, indem ein feiner, zimmtfarbiger Rostüberzug über die ganze Schale verbreitet ist, ähnlich, wie bei der Volkmarserbirn und andern, durch den die Grundfarbe nur durchscheint. Die Sonnenseite — nach Diel oft $^2/_3$ der ganzen Schale — ist mit einem etwas trüben Blutroth, das nach dem Stiel oft etwas Streifiges verräth, bedeckt, welches die Grundfarbe fleckenweise noch durchschimmern läßt, und öfters (bei mir meistens) mit einem feinen, etwas rauhen, kleienartigen Anfluge überlegt ist. Wahre Punkte sieht man nach Diel wegen dieses kleienartigen Anfluges keine, doch erschien eben dieser Anflug mir mehrmals deutlich als zahlreiche graue Punkte. Geruch fehlt.

Fleisch: schwach gelblich weiß, saftvoll, körnig, halbschmelzend, in meiner Gegend meist ziemlich rauschend, nach Diel von süßem, erhabenen, zimmtartigen Geschmacke, den ich in meiner Gegend zwar als süß und ziemlich zimmtartig, jedoch nicht als erhaben bezeichnen kann.

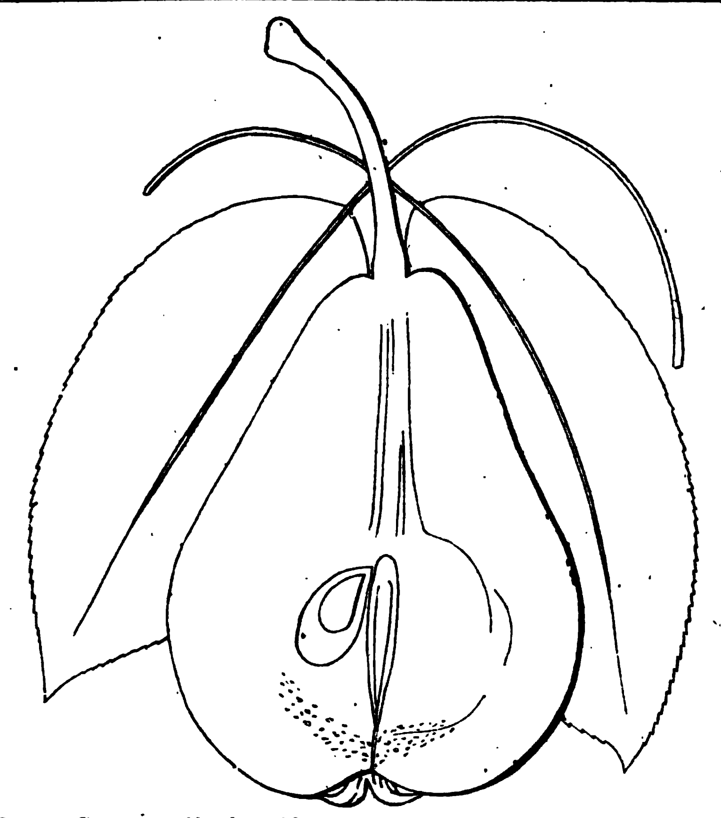
Kernhaus: klein, Kammern flach, enthalten meistens nur taube oder wenige kleine, schwarze, eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt Anf. Sept., hier oft erst Mitte Sept., hält sich mehrere Wochen und ist für den Haushalt sehr brauchbar.

Der Baum wird mittelmäßig groß und trägt sehr reichlich. Sommertriebe nicht stark, violettartig braun, nur nach oben mit etwas Wolle bedeckt, zerstreut und fein punktirt. Blatt klein, oval, mit kurzer Spitze, glänzend, ganz seicht oder gar nicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eirund, auch zuweilen rundlich, ganzrandig. Afterblätter fast fadenförmig, klein; Augen stark, kegelförmig, etwas abstehend. Träger ziemlich hoch.

Oberdieck.

No. 363. Lange Sommer-Rundnetzbirne. Diel I, 3, 1.; Luc. I, 1 a.; Jahn VI, 1.



Lange Sommer-Rundnetzbirne. Sickler? fast ** †. Anf. Sept. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare Sommerbirne erhielt ich schon früh in Nienburg von Herrn Geheimenrath von Flotow zu Dresden unter dem Namen Lange grüne Sommer-Rundnetzbirne und wird sie weiter von Dittrich herstammen. Ich habe länger ihre Güte nicht erkannt, die mir erst 1862 sichtbar wurde, nachdem ich einen jungen Baum auf besseren Boden umgepflanzt hatte, der darauf kräftig wuchs und gleich 1861 etliche Früchte brachte, 1862 aber sehr voll hing. Früh genug gebrochen wird sie schmelzend, der Geschmack könnte jedoch etwas gewürzter sein. Wir haben eine Runde Rundnetzbirne (Sommerdechantsbirne), eine lange Herbst-Rundnetzbirne (Lange grüne Herbstbirne), und kann für obige der Name wohl nicht kürzer gefaßt werden, als geschehen ist. Verdient häufige Anpflanzung und möchte nur der Geschmack noch etwas mehr Gewürz haben.

Literatur und Synonyme: Diel hat sie nicht. Bei den unvollkommenen Beschreibungen älterer pomologischer Werke ist es schwer, auch nur mit einiger Sicherheit eine Frucht in ihnen nachzuweisen. Der T. O.-G. hat 4 Rundnetzbirnen: 1) XIV, Taf. 7 die Runde Rundnetzbirne, die trotz der aufgetragenen, sich wohl sehr selten findenden Röthe, sichtbar unsere Frucht desselben Namens ist; 2) II, Taf. 1 die Lange Rundnetzbirne; gleicht in Form und Größe einigermaßen unserer Frucht,

doch diese unter ihr zu suchen erlaubt das mit abgebildete, breiteiförmige, ganz ungezahnte Blatt nicht. Die Abbildung gleicht auch ziemlich einer hochgebauten Sommerdechantsbirne und ist möglich nichts Anderes. Da sie auch Brüsselerbirne genannt wird, könnte man versucht werden, unter ihr die Dielsche Brüsseler Birne zu suchen, doch soll das Blatt verhältnißmäßig klein sein, was bei dieser nicht der Fall ist. 3) die Herbstmundnetzbirne X, S. 36 Taf. 2, welche ohne Zweifel die Lange grüne Herbstbirne ist. 4) Die lange grüne Mundnetzbirne XVII, Taf. 10 S. 229. Diese kann unsere Frucht noch am Ersten sein, doch ist das Blatt zwar von Form wie oben, aber ziemlich tief gezahnt. Die Reifzeit in der ersten Hälfte des Sept. und andere Angaben paßten so ziemlich. Christ hat in der Vollst. Pom. nur die Runde Mundnetzbirne und die Lange grüne Herbstbirne; im Handwörterbuch S. 196 hat er eine Lange Mouillebouche, die er auch Brüsseler Birne nennt und obige Nr. 2 des T. O.-G. wird sein sollen. Auf diese bezieht sich Dittrich I, S. 555 bei seiner Langen grünen Sommer-Mundnetzbirne, die sehr als unsere Frucht beschrieben wird, und er auch selbst gesehen zu haben scheint, bei der er aber dann irrig auf T. O.-G. II, Taf. 1 hingewiesen hat. Die Vegetation gibt er leider nicht an, und mag aus diesen Darlegungen erhellen, wie wichtig die Angabe der Vegetation zur Unterscheidung der Birnen ist.

Gestalt: bauchig kegelförmig, oder noch genauer zwischen Birnform und Kegelform stehend. Gute Früchte sind 2¼" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich theils so zurundet, daß sie nicht aufstehen kann, meist aber etwas flacher wölbt, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen und endet mit einer etwas abgestumpften Kegelspitze.

Kelch: offen, liegt mit seinen ziemlich feinen Ausschnitten meistens auf und sitzt in flacher, bald weiterer, bald enger Senkung, oft mit einigen Falten umgeben. Ueber den Bauch der Frucht läuft nichts deutlich Kantiges hin, doch ist die eine Seite der Frucht oft stärker als die andere.

Stiel: stark, lederfarben, holzig, 1¼—1½" lang, sanft gekrümmt, doch wenig zur Seite gebogen, sitzt meistens wie eingesteckt.

Schale: ziemlich stark, etwas glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife nur etwas gelblicher, ja bei recht frühem Pflücken bleibt sie grün. Die zahlreichen an der Schattenseite grün umringelten Punkte sind an der Sonnenseite unansehnlich bräunlich umringelt und grau; und nimmt bei recht besonnten diese Röthe so zu, daß die Sonnenseite undeutlich gestreift erscheint. Rost findet sich nur wenig. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist etwas grüngelblichweiß, ziemlich fein, um das Kernhaus nur ganz feinkörnig, sehr saftreich, schmelzend, von etwas weinartig gezuckertem Geschmack, durch den ein schwaches zimmtartiges Gewürz hindurchsticht. Um gut schmelzend zu werden muß sie aber wohl 12 Tage vor der Baumreife gebrochen werden. Spät gebrochen ist das Fleisch grob und bald moll.

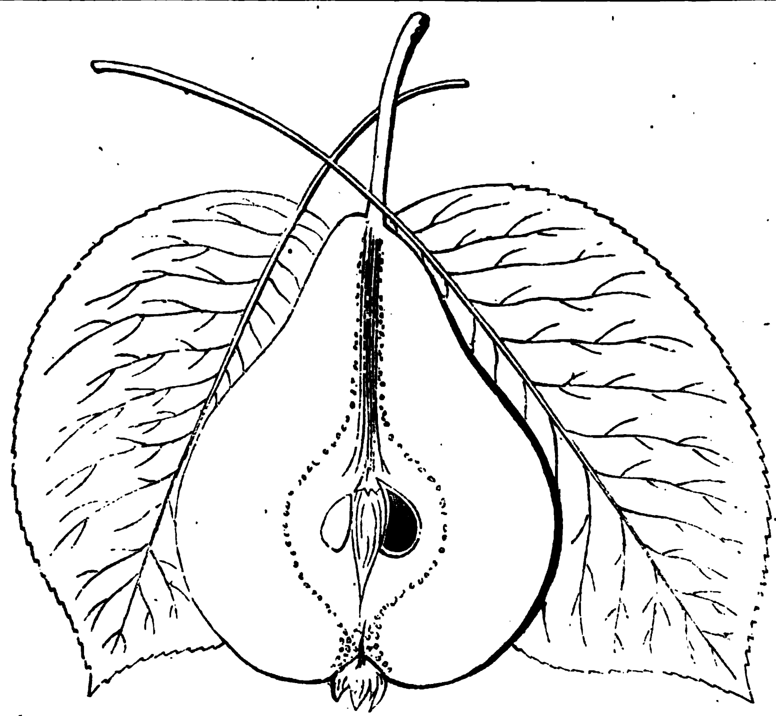
Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind geräumig und enthalten schwarze, eiförmige, vollkommene, oft auch unvollkommene Kerne. Die Kelchhöhle ist nicht tief.

Reife und Nutzung: In dem frühen Jahre 1862 war die rechte Zeit sie abzunehmen 15. Aug., wornach sie ordinär Anf. Sept. zeitigen wird. Hält sich 14 Tage und ist eine angenehme Tafelfrucht, die nach Dittrich in Thüringen sehr gesucht wird.

Der Baum wächst rasch und gesund und geht mit den Zweigen schön in die Luft, die sich jedoch durch die Schwere der Früchte hängen. Sommertriebe stark, etwas gekniet, olivengrün, zu ledergelb übergehend, mit zahlreichen röthlich-grauen feinen Punkten gezeichnet. Blatt an recht starken Trieben elliptisch, meist breitlanzettlich oder wirklich lanzettlich, einzeln lang- und spitzeiförmig. Es ist glänzend, schwach rinnenförmig, flach und fein gezahnt, oft nur stark gerändelt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich oder eilanzettlich, meist nur stark gerändelt. Augen konisch, spitz, abstehend, sitzen auf einem vorstehenden, zu beiden Seiten des Auges sich erhebenden Wulste am Zweige.

Oberdieck.

No. 364. Rothbackige Sommer-Zuckerb. Diel II, 3. 1.; Luc. I, 1 b.; J. III, 1.



Rothbackige Sommer-Zuckerbirne. Diel. *††. Anf. Sept. 2—3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diel fand die von ihm zu den Russeleten gestellte Birne unter dem Namen Zuckerbirne im Garten seiner Eltern. Sie ist nach ihm jedenfalls deutschen Ursprungs, und wurde von demselben schon 1801 beschrieben.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 194, Dittrich I, S. 584, Oberd. Anleit. S. 437; Lucas, Kernobstf. S. 158; Dochnahls Führer II, S. 49. — Diel bemerkt, daß er keinen Autor für sie anführen könne. Von der damit verglichenen Jungfernbirne und Sommerzuckerbirne des T. O.G. sei sie wesentlich verschieden. Nach Dochnahl würde sie im Württembergischen Deutsche Jungfern-, Henkel-, Hirten-, Röthel-, Schäfers- und Weinbergsbirne heißen, wovon indessen in Lucas's Schrift nichts bemerkt ist. — Oberdieck bestätigt das ihr als Haushaltsfrucht von Diel gespendete Lob, nur wolle der Baum nicht zu trocken stehen.

Gestalt: birnförmig, mit etwas starkem und nach dem Kelche hin hoch erhabenen Bauche; um den Kelch wölbt sich die Frucht plattrund, nach dem Stiele hin macht sie eine Einbiegung und endigt mit einer langen, kegelförmigen Spitze. Eine wohlgebildete Frucht hat nach Diel $2^1/_8$″ Breite und $2^3/_4$″ Höhe, was sie jedoch zeither in Meiningen nicht erreichte.

Kelch: spitzblättrig, doch oft unvollkommen oder verschoben, halboffen, aufrechtstehend, flach oder seicht eingesenkt, mit feinen Falten oder Beulchen umgeben, von welchen man indessen über den Bauch hin keinen Fortsatz bemerkt.

Stiel: charakteristisch dünn, 1¼—1¾" lang, grünlich olivenfarben, sitzt oben auf der dünnen Spitze mit feinen Runzeln umgeben, oder neben einem sich anlehnenden Höcker schief.

Schale: fein, sehr glatt, an der auf dem Lager nachgereiften Frucht fast etwas geschmeidig, schön blaßgrün mit feinen dunkelgrünen Punkten, in der Reife schön citronengelb. An besonnten Früchten findet sich öfters etwas helle, erdartige Röthe, meist nur in grauweißen Punkten bestehend, die mit röthlichen Kreischen umgeben sind, bisweilen auch Anflüge von Rost und stärkeren Rostflecken.

Fleisch: mattweiß, wässerig von Ansehen, weil sehr saftreich, rauschend oder halbschmelzend, von angenehmem, rein süßen Zuckergeschmack.

Kernhaus: von etwas stärkeren Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern klein und enge, nicht größer, als daß die ganz davon umschlossenen, schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kerne Platz darin finden.

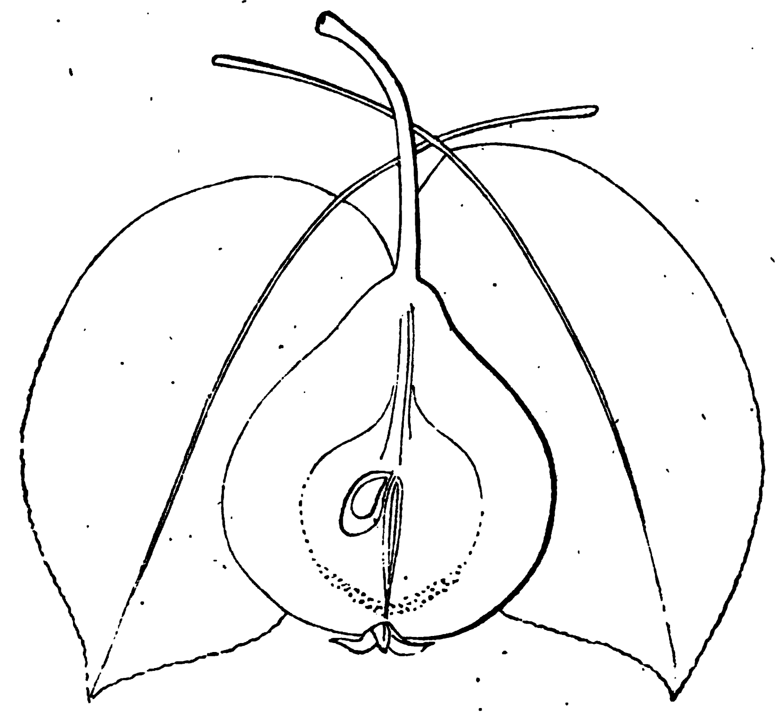
Reife und Nutzung: Die Birne reift im Anfang des September und hält sich, etwas früher gebrochen, 2 bis 3 Wochen, ist sowohl zum rohen Genuß, wie für die Oeconomie sehr schätzbar. Sie liefert sehr süßes Birnenmus und wird als schöne goldgelbe Sommerfrucht auf den Märkten gerne gekauft.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst sehr lebhaft, wird alt und war einer der stärksten Birnbäume im Diel'schen Garten. Sein Wuchs gleicht dem einer Linde, indem er eine breite Krone mit herabhängenden Aesten macht; dabei ist er, wenigstens ein Jahr ums andere sehr fruchtbar. Die Blätter sind ziemlich groß, oval, mit kurzer, halbaufgesetzter Spitze, 2" breit, bis 3" lang, einige längergestielte sind elliptisch und kürzergestielte auch rundlich, glatt, fein gesägt, hie und da etwas schifförmig oder einigemal wellenförmig am Rande gebogen, sehr dunkelgrün und glänzend. Die Blüthenknospen sind länglich kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. Sommerzweige grünlich gelb, a. d. S.S. hellröthlich, fein weißgrau punktirt.

N.S. Die Frucht gehört auch nach Oberdiecks brieflicher Mittheilung zu den besten Haushaltsfrüchten und bat er mich, oben †† zuzufügen.

J.

No. 365. Birne von Kienzheim. Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 a.; Jahn III, 1.



Birne von Kienzheim. (Downing und Lond. Cat.) *† vielleicht ††, Anf. Sept. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Woher diese Birne eigentlich stammt ist mir noch unbekannt. Der obige Name läßt auf deutschen Ursprung schließen, das Synonym Vallée Franche weist auf Frankreich hin, was wohl wahrscheinlicher ist. Ich erhielt die Sorte unter beiden gedachten Benennungen von J. Booth zu Flotbeck überein und so unbezweifelt ächt. Recht reiche Tragbarkeit scheint ihr Hauptverdienst zu sein, doch mag sie auch zum Welken sehr taugen. Frisch gekocht war sie nicht roth und ohne hinzugethanes Gewürz etwas gewürzlos, sonst fein von Fleisch.

Literatur und Synonyme: Ich finde die Frucht nur im Londoner Cat. p. 153 Nr. 417 und bei Downing p. 347 als Vallée Franche aufgeführt, mit den Synonymen de Vallée, Bonne de Kienzheim und de Kienzheim. Bei de Vallée weiset Downing auf Noisette und Poiteau hin. Auch Hogg im Manuale S. 217 identificirt Vallée Franche und de Kiensheim, Bonne de Kiensheim und nennt sie eine recht gute frühe Birne. Den Namen Vallée führt Diel bei seiner Sommer-Crassane (VIII, p. 101) an und sagt, daß nur in den neueren Lotharingischen Obstverzeichnissen man den Namen Crassane d'été finde und einige ihr auch den Bei-

namen La Vallée geben. Die Dielsche Sommererassane ist aber in der Vegetation und nach Beschreibung der Frucht, sowie in meiner Erinnerung an diese (von der ich leider bisher nur erst vor ziemlich vielen Jahren einmal ein paar Früchte sah) von obiger verschieden. Etienne hat 2 Sorten Vallées, wovon die eine ganz gelb sein soll, was denn etwa die obige sein könnte, falls man nicht aus dem Beiworte Franche (das man vielleicht am besten durch Edle Thalbirne gibt) und den Urtheilen Quintinyes, daß die Vallées zu den schlechten Birnen gehörten, schließen muß, daß die Obige von den älteren Thalbirnen noch verschieden sei. — In deutschen pomologischen Werken finde ich weder den obigen Hauptnamen noch die Beinamen, und haben auch die reichhaltigsten belgischen Cataloge nichts davon. (Doch spricht von Flotow in Monatsschr. III, S. 366 von einer früher aus Bollwiller bezogenen Poire de Kienzheim, mit dem Syn. Kienzheimer Wegbirne, als einer mit der von ihm für die Mutter der Frühen Schweizerbergamotte gehaltenen Frühen grünen Bergamotte vielleicht identischen Frucht. Vgl. Illustr. Handbuch II, S. 63. Jahn.)

Gestalt: Neigt stark zur umgekehrten Eiform oder steht zwischen Eiform und Kreiselform. Größe, wie ich die Frucht hochstämmig auf trockenem Boden erbaute, bei sehr vollsitzenden Probezweigen, 2" hoch, $1^3/_4$" breit. Bauch in der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet. Nach dem Stiele macht sie eine schöne Einbiegung und kurze kaum abgestumpfte, oft fast in den Stiel übergehende Kegelspitze.

Kelch: langgespitzt, oft verstümmelt, in seiner Vollkommenheit aufliegend, weit offen, sitzt fast oder wirklich oben auf.

Stiel: holzig, an der Basis oft etwas fleischig, sanft gekrümmt, seltener etwas zur Seite gebogen, $1^1/_2$" lang.

Schale: vom Baume hellgrasgrün, in Reife grünlichgelb, zuletzt gelb. Röthe fehlt und findet sich selten als angedeutete Streifen. Punkte fein, häufig, mattgrün umringelt. Zimmtfarbiger Rost findet sich als Anflug und um Stiel, oft zuweilen auch Kelch etwas als Ueberzug. Geruch schwach.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, ganz steinfrei, halbschmelzend, von ziemlich gutem, etwas fein säuerlichen, erfrischenden Geschmacke.

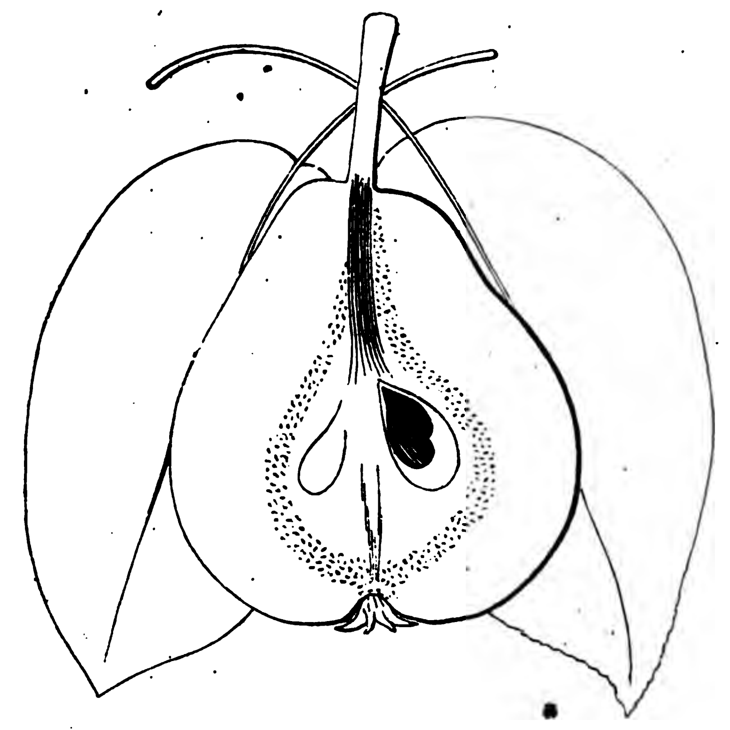
Kernhaus: hohlachsig, Kammern klein, Kerne schwarz, meist unvollkommen.

Reife und Nutzung: Zeitigt in kälteren Jahren Mitte Sept., in warmen schon Ende Aug. oder Anf. Sept. und muß noch grün vom Baume. Hauptsächlich nur Haushaltsfrucht.

Der Baum wächst stark und wird früh und reich fruchtbar. Nach dem Lond. Cat. soll er an Krebs leiden, was ich bisher nie fand, obwohl ich die Sorte auch schon in Nienburg baute. Er ist schon in der Baumschule durch die recht starken und langen, nach der Spitze wenig abnehmenden, oft fast dicker werdenden, zuweilen etwas hörnerartig gekrümmten Triebe kenntlich. Triebe fast gerade, olivengrün, etwas röthlich grau, zahlreich punktirt. Blatt mittelgroß, dunkelgrün, glatt, glänzend, flach, elliptisch, mit schöner, meist auslaufender Spitze, nur seicht und fein gesägt gezahnt. Blatt der Fruchtaugen durchschnittlich mehr oval, meist nur gerändelt. Afterblätter pfriemenförmig, meist fehlend; Augen stark, herzförmig, anliegend, Träger flach, wenig gerippt.

Oberdieck.

No. 366. **Ceruttis Durstlösche.** Diel I, 2. 1.; Luc. I, 1 a.; Jahn II, 1.



Ceruttis Durstlösche. (Sickler?) ** †. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Herr Hofapotheker Cerutti in Camburg (im Meiningischen) cultivirt diese sehr gute Birne seit vielen Jahren unter dem ihm von einem Obstfreunde mitgetheilten Namen Coulesoif und sie hat sich durch ihn in der dortigen Gegend weiter verbreitet.

Literatur und Synonyme: Den Namen Coulesoif (Durstlösche) gab Sickler seiner Langen Mundnetzbirne, Mouillebouche longue, Mollenbusch um Gotha, T. O.-G. II, S. 14 Taf. 1 hinzu, deren Beschreibung ziemlich gut auf die vorliegende paßt, nur will das von ihm abgebildete und als „unproportionirlich klein" beschriebene Blatt nicht stimmen. (Daß diese, wie Oberdieck unter Langer Mundnetzb. meint, die Runde Mundnetzbirne sei, wird durch das im T. O.-G. weiter als „dunkelgrün, wie lackirt" geschilderte Blatt unwahrscheinlich.) Im A. T. G.-Magazin v. 1809 S. 426 Tab. 45 und im T. Fruchtgarten Nr. CXXVII hat Sickler dagegen eine in Frucht und Vegetation an die Deutsche Nationalbergamotte erinnernde Durstlösche mit brüchigem Fleische ohne Bezugnahme auf Literatur und auf die Frucht des T. O.-G. beschrieben, wodurch letztere selbst, wenigstens ihr Beiname Coulesoif zweifelhaft geworden ist. — Zwar scheint Dittrich die Frucht des T. O.-G. gekannt zu haben, eigentlich gibt er aber zu derselben, die er als Lange grüne Mundnetzbirne, Mouillebouche longue d'été, Coulesoif, I, S. 55, aufzählt, nur eine modernisirte Sicklerische Beschreibung. (Auch Christ im Hdwb. S. 196

lehnt sich, mit Citat des T. O.-G. und Knoop, indem er die Frucht Lange Mullebusch, Mouilleb. longue, M. d'été, Brüssele Peer nennt, nur an S. an.) Dittrich schildert sie als mittelbauchig, nach dem Kelche sanft abgerundet, nach dem Stiele zu ohne Einbiegung abgestumpft kegelförmig, $2^1/_2$" breit, 3" hoch, was mit Ceruttis Birne stimmt, nur daß diese kleiner ist, doch ist sie im T. O.-G. selbst so groß nicht abgebildet. — Von Zinks 2 Coulesoifs, Nr. 13 und 15 will keine recht passen. — Bei den Zweifeln, die in solcher Hinsicht obwalten, halte ich den von mir gewählten Namen für den geeignetsten. — Ueber die von Oberd. zu seiner Langen Sommer-Mundnetzbirne angezogene Lange grüne Sommer-Mundnetzbirne des T. O.-G. XVII, Taf. 10 habe ich mich belehrt, daß sie die Lange grüne Herbstbirne, wie ich unter dieser angab, nicht ist; sie hat vielmehr Aehnlichkeit mit Frauenschenkel (Illustr. Hdb. I, S. 207) und habe ich diese vom Herrn Oberförster Schmidt auch als Lange grüne Mundnetzbirne erhalten. Auch ist die erwähnte Frauenschenkel, wie ich in Monatsschr. VII, S. 281 mittheilte, mit Brüsseler grüner Madam, wie ich sie von Oberdieck besitze, identisch und möchte ich sie fast auch für Knoops Brüsseler Birne ansprechen, da deren Beschreibung gut paßt, denn sie baut sich auch oft birnförmig und kann unter Umständen halbschmelzend werden, gleichwie ich wahrgenommen habe, daß die Blattform an älteren Bäumen oft elliptisch und lanzettlich wird.

Gestalt: wie oben gezeichnet; die Frucht ist 2 bis $2^1/_4$" breit, $2^1/_4$—$2^1/_2$" lang. Nach dem Stiele zu macht sie mitunter, besonders auf der einen Seite eine schwache Einbiegung oder endigt auch rein kegelförmig, zuweilen etwas mehr, zuweilen auch weniger, als auf obigem Holzschnitte abgestumpft.

Kelch: lang- oder kurzblättrig, graubraun, wollig, weit offen, in seichter und enger, bisweilen mit schwachen Erhabenheiten umgebener Einsenkung.

Stiel: grün, nach dem Ende zu braun, dick und stark, $^3/_4$—$1^1/_4$" lang, wie eingedrückt, oft neben einem Höcker schief stehend.

Schale: glatt, hellgrün, in der Reife grünlichgelb, mit vielen feinen, grünen oder bräunlichen, in der Ueberreife verschwindenden Punkten. An der S. S. sind die Punkte röthlich, auch findet sich zuweilen etwas schwache streifige Röthe, hie und da auch ein Roststreifchen und um den Kelch auch etwas dünner Rost.

Fleisch: weiß, halbfein, etwas körnig, doch sehr saftreich, butterhaft und von sehr angenehmem süßen gewürzhaften Geschmack.

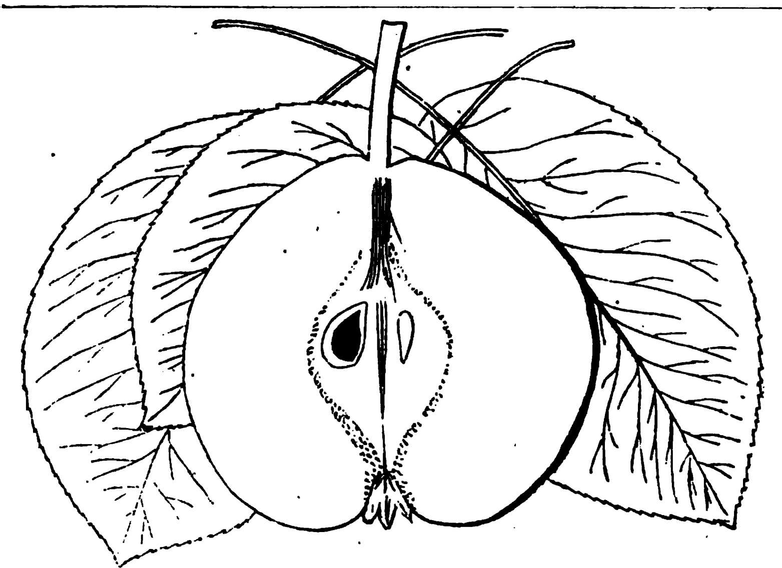
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken, im Munde wenig bemerklichen Körnchen umgeben, vollachsig; die ziemlich großen Kammern enthalten zwar meist vollkommene, doch oft noch etwas gelblich-weiße Kerne.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im ersten Drittel des Sept., doch zeitigen nicht alle Früchte des Baums zugleich, sie kommen theilweise erst 14 Tage später und verlängern so den Genuß, aber die reife Frucht hält sich etwa nur 8 Tage. Es ist eine vorzügliche Tafelbirne, die der Leberbogens Butterbirne ähnlich, doch von ihr durch frühere Reife und andere Vegetation verschieden ist.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig und schön pyramidal, ist auch sehr fruchtbar, will aber geschützten Stand und nahrhaften Gartenboden, wenn die Früchte schön und gut werden sollen. — Blätter eirund, oft länglich und schmal, ins Langovale übergehend, groß, $1^1/_2$—2" breit, bis $3^3/_4$" lang, glatt, doch auf ihrer untern Fläche hie und da verloren wollig, ganzrandig oder doch undeutlich meist nur nach vorne gekerbt-gesägt, oft halbspiral- oder wellenförmig, dunkelgrün und glänzend, in den Blatthälften oft ungleich. — Blüthenknospen ziemlich groß, länglich kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich braunroth mit gelblicheren Stellen, sparsam fein gelblich punktirt, nach oben wollig.

J.

No. 367. **Goubaults Butterbirne.** Diel II. 1. 1.; Luc. II, 2 b.; Jahn III, 1.



Goubaults Butterbirne. Desportes (Goubault). *†. Sept.

Heimath und Vorkommen: Goubault, Baumschulbesitzer zu Mille-Pieds bei Angers hat sie erzogen, wie de Liron d'Airol. mittheilt. Sie hat sich schnell verbreitet und ist jetzt in allen Verzeichnissen enthalten, doch scheint die äußerlich sehr schöne Frucht bei uns nicht immer schmelzend zu werden und ich habe es deshalb fast nicht gewagt, sie als Butterbirne aufzuzählen, wie ihr französischer Namen Beurré Goubault es mit sich bringt.

Literatur und Synonyme: Liron d'Airol. table syn. S. 13 gibt an, daß Millet sie in der Pomologie de Maine et Loire I. von 1853 beschrieben habe. In seiner Descript. I, S. 35 schildert er sie genauer als von der Form der Dechantsbirnen, mittelgroß, hellgrün, mit Punkten, Fleisch fein, butterhaft, schmelzend, sehr süß und parfümirt, im Sept. reif, hat sie auch tab. 10, fig. 2 ebenso plattrund wie ich, nur etwas größer gezeichnet. Baltet S. 13 beschreibt das Fleisch als halbfein, schmelzend, wohlschmeckend. Weitere Auskunft findet man bei Decaisne Bd. IV (43. Lief.), er nennt sie Poire Goubault, hat sie sehr schön, unverkennbar mit m. Frucht übereinstimmend, nur ebenfalls etwas größer abgebildet und beschreibt sie als rundlich oder apfelförmig, mittelgroß oder klein, das Fleisch als sehr schmelzend, süß, bisweilen etwas herbe, wenig parfümirt, im Aug. reifend, schnell teig werdend. Nach der hinzu gegebenen Literatur hat sie Desportes in Rev. hortic. 1846, Willermoz im Büllet. der Soc. hort. Rhône 1848, vor Millet schon beschrieben. Er glaubt, daß eine ihm aus Lyon zugegangene P. Citronnée dieselbe Frucht sei. — Im Jenaer Obstcabinet, Neue Auflage II. Sect. 10. Lief. ist sie nach Früchten von mir gut abgebildet.

Gestalt: wie oben gezeichnet, der Deutschen Nationalbergamotte (Poire sans pepins, Belle de Bruxelles) auch in der Form ähnlich, mit welcher sie Desportes in der Größe vergleicht, rundlich oder kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele hin fast halbkugelförmig, oder sanft abnehmend und kurzkegelförmig zugespitzt, mittelgroß oder klein, Decaisne hat sie $2^1/_2$" breit und ziemlich eben so hoch abgebildet. Meine Früchte waren gegen die Breite merklich niedriger.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, grünlich gelbbraun, offen, in schöner, regelmäßiger, weiter, aber seichter, schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: $^1/_2$—$^3/_4$" lang, nach der Birne zu grün oder gelb, sonst braun, in kleiner, seichter Höhle.

Schale: grüngelb, auch später nur etwas wenig mehr citronengelb, ohne Röthe, auch ohne Rost, oder von letzterem nur eine Spur um den Kelch, doch mit vielen feinen, grünen Punkten ringsherum.

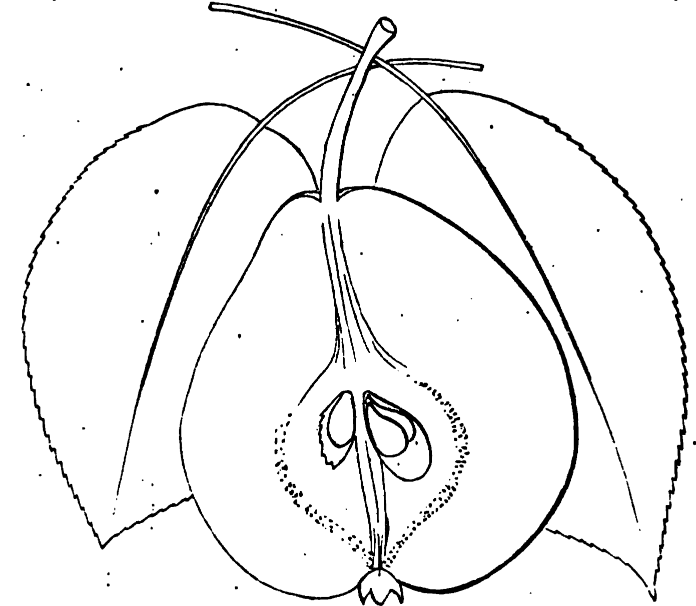
Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, saftvoll, halbschmelzend oder etwas rauschend, von stark gewürztem, etwas zimmt- oder alantartigen Zuckergeschmack. (Vrgl. oben.)

Kernhaus: klein, nur mit feinen Körnchen umgeben, Kammern enge, mit meist vollkommenen, schwärzlichbraunen, mit einem schwachen Höcker ausgestatteten Kernen. Die Achse ist voll.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift bei uns um die Mitte des September, zum Theil etwas früher oder auch später und fällt gerne von selbst ab, ist aber dann meist noch nicht ausgereift, überhaupt ist der richtige Reifepunkt schwer zu finden, da sich die Farbe wenig verändert. Uebrigens schließe ich aus ihrem bisherigen Verhalten, auch in einigen warmen Sommern, daß sie bei uns auf freiem Stande keine rechte Butterbirne werden wird. Doch ist die Birne schön, außerdem auch gut und verdient immer, beibehalten zu werden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe bezeigt sich in meiner Baumschule starkwüchsig, wie ihn auch Andere schildern, und er soll recht fruchtbar sein, auch auf Quitte veredelt gedeihen. Baltet schlägt die Erziehung auf Hochstamm vor, sagt aber, daß die Frucht auf solchem klein bleibe. — Blätter oval, einzelne langgestielte auch elliptisch, $1^1/_2$—2" breit, bis $2^1/_2$" lang, mit kurzer, halbaufgesetzter, oft scharfer Spitze, glatt, fein und scharf gesägt (feiner und schärfer als auf dem Holzschnitte oben), etwas schiffförmig, sonst meist flach, sehr dunkelgrün, fein geadert, nicht stark glänzend, weil die Oberfläche etwas uneben ist. Stiel dünn, gelblich grün. — Blüthenknospen eiförmig kegelförmig, hellbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze gelbbraun wollig. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, auf der Sonnenseite rothbraun, mit vielen starken, schmutziggelben Punkten. Die Knospen sind nach dem Ende des Zweigs hin immer etwas weißwollig, und besonders die Endknospe an der Spitze ist gelbwollig, wodurch sich der Baum sehr kenntlich macht. J.

No. 368. **Die Gerdessen.** Diel I, 3. 1.; Luc. III, 1 a.; Jahn III, 1.



Die Gerdessen. Diel (Gerdessen). **†. Sept. 14 Tage.

Heimath und Vorkommen: Diese in ihrer Heimath wegen Güte sehr gerühmte Frucht erzog Herr Pastor Gerdessen zu Weigsdorf in der Oberlausitz. Diel erhielt die Pfropfreiser von der Gartenbaugesellschaft zu Guben, und gibt die ihm mit den Früchten zugesandte kurze Beschreibung. Die Sorte ist auch in meiner Gegend gut, wenn gleich sie in Güte mehreren anderen jetzt bekannten gleichzeitig reifenden Früchten etwas nachsteht, besonders weil sie etwas schnell passirt; wahrscheinlich ist letzteres jedoch nördlicher weniger der Fall und deßhalb dort ihr Anbau schon mehr zu empfehlen, zumal der Baum sehr tragbar ist. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B I, S. 196, Gerdessen Weigsdorfer Butterbirne. Dieser zu lange Namen wird zweckmäßig wie oben, abgekürzt. Dittrich I, S. 585 nach Diel. (Bemerklich ist zu machen, daß das von Dittrich und Anderen der vorliegenden beigegebene Syn. Benadine sicher doch nur der Grünen Hoyerswerder gehört und zwar wird letztere deßhalb so genannt, weil sie Pastor Benade in Hoyerswerda erzogen hat. Vrgl. Diels allerdings etwas unklare Randbemerkung zu Obiger. Jahn.)

Gestalt: mittelgroß, in Form und Berostung einer Grauen Dechantsbirne ähnlich. Gute Früchte sind 2″ breit und etwas höher, häufig aber auch 2½″ lang, und erscheinen dann in die Augen fallend höher, als

breit, so daß man sie dann in Form, wie Diel angibt, mit einer sehr starken Rousselet von Rheims etwa vergleichen möchte, die indeß in meiner Gegend solche Größe nie erlangt. Der Bauch sitzt bald ziemlich in der Mitte, bald etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich so zuwölbt, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie häufig nur auf einer Seite eine merklichere Einbiegung, und endigt mit einer dicken, abgestumpften Spitze.

Kelch: offen, kurzgespitzt, hartschalig, steht in flacher Einsenkung, zuweilen mit ganz flachen Erhabenheiten umgeben, die sich eigentlich erst am Bauche der Frucht, doch immer breit und sehr flach zeigen und die Rundung oft etwas verschieben, oder eine Seite etwas höher machen, als die andere.

Stiel: mittelstark, 1" bis selbst 1½" lang, sanft gekrümmt, oft etwas zur Seite gebogen, steht in flacher Einsenkung von etlichen feinen Beulen umgeben.

Schale: mäßig stark, Grundfarbe vom Baum grün, später gelblich, wovon man nichts rein sieht, indem ein zimmtfarbiger feiner Rost fast die ganze Frucht überzieht und nur stellenweise als zersprengt erscheint. Die Sonnenseite ist nach Angabe der Gubener brennend braunröthlich; so stark geröthet sah ich sie in meiner Gegend nicht, sondern die Sonnenseite nur braun angelaufen, oft selbst nur etwas bräunlicher, als der übrige Rost. Punkte zahlreich, an der Sonnenseite stärker, wo sie als etwas heller rostfarbene, oder etwas röthlich rostige flache Erhabenheiten erscheinen.

Das Fleisch ist etwas mattweiß, fein, und wenn sie nicht zu spät gebrochen wird, ganz schmelzend, um das Kernhaus nur ganz feinkörnig. Den Geschmack geben die Gubener als der Weißen Herbst-Butterbirne ähnlich an, doch finde ich noch ein feines zimmtartiges Gewürz darin.

Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind groß und weit, und enthalten braune, langeiförmige vollkommene Kerne.

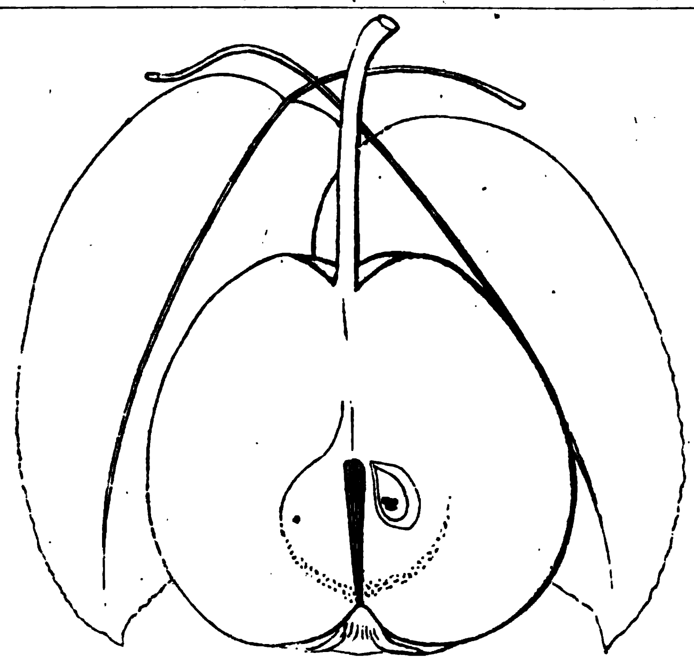
Reife und Nutzung: Zeitigt im Sept. In warmen Jahren brach ich sie schon 10. und selbst 6. Sept. recht, in gewöhnlichen Mitte Sept. und darf man nicht zu spät brechen, indem sonst die Frucht bald moll und nicht schmelzend wird.

Der Baum hat in seiner Vegetation mit dem der Weißen Herbstbutterbirne und Grauen Dechäntsbirne viel Aehnliches, wächst gesund, doch mäßig stark, und scheint auch an Größe die genannten Sorten nicht viel zu übertreffen. Er hat sowohl in meinem sandigen Garten vor Nienburg, als in dem feuchten Sulinger Boden gesunde tragbare Stämme gebildet. — Sommertriebe etwas fein, ziemlich stark gekniet, lederfarben, an der Sonnenseite leicht bräunlich überlaufen, ohne Wolle, zahlreich doch oft etwas matt punktirt. — Blatt mittelgroß, glänzend, fast flach ausgebreitet, elliptisch, nach der Spitze meist stärker abnehmend und so der Eiform sich nähernd, mit langer auslaufender Spitze, etwas stumpf gesägt gezahnt. Afterblätter fast fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen eioval, oft jedoch nach dem Stiele etwas elliptisch abnehmend. Augen stark, konisch, recht spitz, abstehend, sitzen auf ziemlich vorstehenden, wulstigen, selten gerippten Trägern.

Anm. Von der Grauen Dechantsbirne, von der sie eher gefallen sein könnte, als von der Beurré blanc, unterscheidet sie sich theils durch die oft etwas hohe Form, theils durch frühere Reife und häufig stärkere Röthe an der Sonnenseite.

Oberdieck.

No. 369. **Lübecker Sommerbergamotte.** Diel I, 2 a.; Luc. II, 1 a.; Jahn II, 1.



Lübecker Sommerbergamotte. (Hartwig.) **†. Sept. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Mit dieser sehr schätzbaren, für Liebhaber stark gezuckerter Birnen delikaten und durch sehr reiche Tragbarkeit des Baums sich empfehlenden Sorte machte Herr Kunstgärtner Hartwig in Lübeck mich bekannt, der mir auch Früchte und Reiser sandte. Sie findet sich bei Lübeck einzeln verbreitet, namentlich aber hat ein Gärtner Boy 12 große, etwa 20 Jahre alte Stämme davon, die schon öfter in Einem Jahre durch Verkauf der sehr gesuchten Früchte 200 Thlr. einbrachten. 1862 kostete wieder der Lübecker Scheffel zu circa 55 Pfd. 3 Mark od. 1 Thlr. 6 Ngr. Die Bäume stehen dort in leichtem, nahrhaften Boden. Die Frucht verdient sehr, daß man ihren Anbau auch in andern Gegenden Deutschlands versuche.

Literatur und Synonyme: Ist ohne Zweifel eine noch ganz unbekannte Frucht, die hier zuerst beschrieben wird.

Gestalt und Größe sind die einer in günstigem Boden gut gewachsenen Rothen Bergamotte. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft. Einzelne Exemplare stumpfen sich jedoch am Kelche wenig ab und runden sich fast

zu. Nach dem Stiele nimmt sie mit gerundeten Linien ab und ist ziemlich stark abgestumpft.

Kelch: langblättrig, offen, liegt mit den ziemlich starken Ausschnitten sternförmig auf und sitzt bald sehr wenig vertieft, bald in einer ansehnlichen Einsenkung.

Stiel: holzig, gerade, 1¼—1½" lang, sitzt in ansehnlicher Vertiefung, auf deren Rande mehrere Beulen sich bilden, und ist wenig oder gar nicht zur Seite gebogen.

Schale: mäßig stark, grünlich gelb, von welcher Grundfarbe jedoch fast nichts rein zu sehen ist, indem ein feiner, stellenweise etwas zersprengter Rost die Frucht überzieht, so daß die Grundfarbe nur durchscheint, oder an kleinen Flecken durchsieht. Röthe findet sich nicht. Die Punkte sind häufig, doch durch den Rost fast maskirt. Geruch ist nicht merklich.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, zart, fein, um das Kernhaus gar nicht körnig, mehr als halbschmelzend, beim Genusse zergehend, vom angenehmsten, fein zimmtartig gewürzten, erhabenen Zuckergeschmacke.

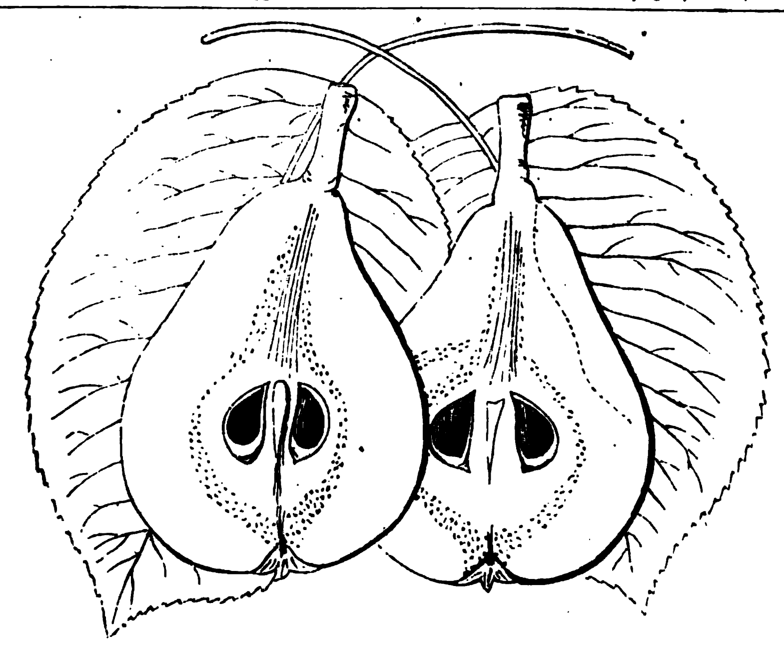
Das Kernhaus ist geschlossen, oder hat nur eine kleine hohle Achse. Die kleinen, von nur einem Kerne oft schon fast ausgefüllten Kammern enthalten noch hellbraune, stellenweise selbst noch weiße Kerne. Die Kelchhöhle ist breit und zieht sich meistens fein bis nach dem Kernhause hin.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren im Sept., in warmen schon Anfangs Sept., und scheint nicht leicht zu faulen.

Der Baum ist nach den mir gegebenen Nachrichten gesund, wird sehr groß, geht schön in die Luft und ist äußerst fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, etwas gekniet, olivengrün, oft mehr ledergelb, mit ziemlich zahlreichen, matten, länglichen Punkten besetzt, die nicht ins Auge fallen. Das Blatt ist mittelgroß, ziemlich flach, doch am Rande oft etwas wellenförmig gebogen, eioval, gerändelt und nur nach der Spitze hin fein gezahnt. Die Blätter der Fruchtaugen sind lang und spitz eiförmig, kaum etwas gezahnt oder geründelt. Afterblätter fadenförmig; Augen breit, etwas flach gedrückt, anliegend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 370. Kleine Pfalzgräfin. Diel II, 3. 1.; Luc. I, 2 b.; Jahn III, 1.



Kleine Pfalzgräfin. (Meiningen). *††. Mitte Sept. 8—14 T.

Heimath und Vorkommen: Sie ist in der Gegend um Meiningen vielfach unter obigem Namen angepflanzt und wird sehr geschätzt, so daß Bäume dieser Birne bei Obstverstrichen ungleich theurer als andere bezahlt werden.

Literatur und Synonyme: Die Frucht wird theils wegen ihrer bräunlichen Färbung, theils wegen ihres zimmtartigen Geschmacks nebenbei auch oft Zimmtbirne genannt, aber sie scheint verschieden von Sicklers Kleiner Pfalzgräfin T. O.-G. II, S. 17 Taf. 2. Letztere ist, wie Diel (VII, S. 100) bei Zinks Weißer Pfalzgrafenbirne nebenbei sagt, wahrscheinlich identisch mit der vorausgehend unter Nr. 362 von Oberdieck beschriebenen Kleinen Zimmtrusselet, le Petit Rousselet musqué (Diel Heft IV, S. 80), welche nach Christs Handwörterbuch S. 208 in der Wetterau ebenfalls Zimmtbirne, Sommerzimmtbirne genannt wird. Ich selbst hielt sie längere Zeit für diese Dielsche Frucht, habe sie auch vielfach als Kleine Zimmtrusselet empfohlen und abgegeben, doch sendete mir Oberdieck eine Zeichnung der Frucht und später die Blätter seiner aus Herrenhausen und von Diel stammenden Kleinen Zimmtrusselet, wonach diese wieder anders ist, und weßhalb ich meine Frucht unter dem bei uns am meisten üblichen Namen aufgezählt habe. Der Baum von Oberdiecks Birne hat nemlich ganzrandige Blätter und die Frucht eine etwas andere Form, besonders auch einen längeren Stiel, wie ich diesen an meiner Birne nie sah. Letzteren hat auch die sonst ähnliche Frucht des T. O.-G., und von Sickler wie von Diel wird das Blatt als ganzrandig beschrieben. Ein hiesiger Obstfreund sah übrigens meine Frucht in Oberbaiern ebenfalls als Pfalzgräfler, Pfalzgräfin. — Mit der Rothen Pfalzgräfin des T. O.-G. VII, S. 236 Taf. 13, auch mit

Mayers Weißer und Rother Pfalzgräfin, Pom. franc. tab. LVII, S. 244 und ebenso mit Knoops französischer Zimmtbirne, Diel VIII, S. 118, hat die vorliegende nichts gemein, auch Zinks Rothe Pfalzgräfin, tab. IV, Nr. 41, ist größer und länger gestielt, ähnlich seiner Weißen Pfalzgräfin, VI, Nr. 59, welche er der Rothen ähnlich und beide „als wie Mann und Frau zu betrachten" schildert. — Nach Dochnahl S. 46 sind Franken-, Römische Honig- und Rothenbirne, auch Russeli Synonyme der Kleinen Pfalzgräfin, während nach Metzger im Odenwalde hier und da die Beurré blanc als Pfalzgrafenbirne, in Franken der Trockene Martin als Winterpfalzgrafenbirne und nach Lucas die Frankfurterbirne als Pfalzgräfin vorkommen.

Gestalt: kreiselförmig kegelförmig, oft etwas birnförmig, selten mehr verlängert nach dem Stiele zu, als auf dem Holzschnitte oben, auf Hochstamm eher noch kürzer gebaut und kleiner, meist 1½" breit und 2" lang.

Kelch: hartschalig, kurzblättrig, weit offen, in seichter Einsenkung.

Stiel: kurz, dick, ½" lang, am Grunde fleischig oder in Fleischringeln, oben auf der Spitze der Frucht stehend.

Schale: fein rauh, gelblich grün, später grünlich gelb mit bräunlicher Röthe, die oft die Hälfte der Frucht überzieht und in voller Reife trüb carminroth wird. Mit sehr feinen, gelblichen Punkten in dem Roth und mit mehr oder weniger zimmtfarbigem Rost, der eben die Schale stellenweise fein rauh und die Röthe trüb macht.

Fleisch: gelblich weiß, fein, rauschend oder halbschmelzend, saftvoll, von sehr angenehmem, zimmtartigen Zuckergeschmack.

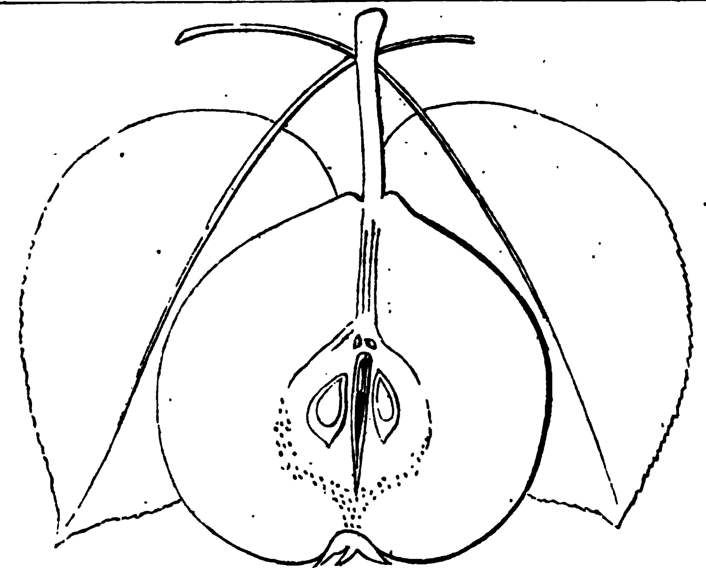
Kernhaus: durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kerne eirund, zugespitzt, schwärzlich braun, mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Mitte September, 8—14 Tage je nach der Witterung haltbar. Zu allen Zwecken brauchbar, und wenn auch nicht gerade I. Ranges, doch als gute Tafelfrucht sehr wohl zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird in gutem Boden groß und stark, wächst schön pyramidal mit einzelnen und zerstreuten, doch stark belaubten Aesten, die spitzwinkelig ansetzen, sich aber im Alter mehr ausbreiten und trägt reichlich, ist deshalb auch zur allgemeinen Verbreitung sehr zu empfehlen. — Blätter oval, öfters auch eirund und einzelne rundlich, mit meist aufgesetzter, kürzerer oder längerer Spitze, oft ziemlich groß (wie oben gezeichnet), 1¾" breit, 2—2½" lang, glatt oder unterhalb verloren wollig, regelmäßig fein oder etwas schärfer gesägt, etwas schiffförmig und sichelförmig, auch wellenförmig oder halb spiralförmig, die Spitze seitwärts gedreht, dunkelgrün und glänzend. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, ziemlich stechendspitz, dunkelbraun, fast schwarzbraun. — Sommerzweige dunkel grünbraun, nach oben mehr violettbraun, mit vielen feinen, gelblichen Punkten.

J.

No. 371. Rothbackige Citronatbirne. Diel II, 2, 1.; Luc. II, 2 a.; Jahn II, 1.



Rothbackige Citronatbirne. Diel. *††. Sept. 2—3 W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese zu den Pomeranzenbirnen zu zählende, der müskirten Pomeranzenbirne ziemlich ähnliche und ihr an Güte gleichstehende höchst achtbare Haushaltsfrucht fand Diel in seinem Geburtsorte unter dem Namen Citronenbirne und glaubt, daß sie wohl deutschen Ursprungs sein möge, da er in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes finde, falls sie nicht etwa die Orange sanguine neuerer französischer Werke sei. Sie ist wohl noch sehr wenig bekannt, verdient aber wegen Gesundheit und Tragbarkeit des Baums und Güte, sowohl frisch als getrocknet gekocht, recht häufigen Anbau und paßt auch recht für den Landmann. Mein Reis habe ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel V, S. 89 unter obigem Namen; v. Aehrenthal Taf. 6 sehr gute Abbildung. Sonst finde ich sie nicht, erhielt sie jedoch noch von dem Herrn Grafen Podmaniecky in Ungarn als Zebner Citronenbirne, wodurch ihre deutsche Abkunft etwas zweifelhaft gemacht wird, sich wenigstens nichts darüber bestimmen läßt.

Gestalt: dickbauchig, kreiselförmig, in Form und Größe der Müskirten Pomeranzenbirne sehr ähnlich, nach Diel 2¼" breit und hoch; bei mir um ein Geringes kleiner. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen rasch ab und bildet eine ganz kurze, nur höchst wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze, die meist nur von einigen kleinen Fleischwülsten gebildet wird. Der Bauch der Frucht ist schön rund, zeigt jedoch oft etwas fein Beuliges.

Kelch: fein gespitzt, weich, offen, sitzt in geräumiger Einsenkung, die meistens eben ist.

Stiel: holzig, meist gerade, $\frac{1}{2}$—1" lang, sitzt auf der kurzen Fruchtspitze von einigen feinen Beulen umgeben.

Schale: glatt, abgerieben sehr glänzend, vom Baume gelbgrün, in der Reife schön citronengelb, wobei nach Diel fast die halbe Seite mit einem feurigen Karmoisinroth verwaschen ist, das bei beschatteten Früchten fehlt oder unbedeutend ist. Bei mir war die Röthe nicht ganz so stark und blieb die Mehrzahl der Früchte gelb. Punkte sind zahlreich, im Roth fein und gelblich, in der Grundfarbe mit grünlichen Dupfen umgeben. Auch kleine Rostfiguren finden sich einzeln, sind jedoch nicht häufig. Geruch schwach muskirt.

Fleisch: weiß, von starkem Muskatellergeruch, saftvoll, nach Diel halbschmelzend, im Kauen etwas rauschend, doch sich ganz auflösend, von erhabenem, süßen, starken Muskatellergeschmack. Bei mir war das Fleisch nicht halbschmelzend, jedoch mürbe, fast etwas abknackend, und der Geschmack süß, durch feine Säure gehoben und merklich und angenehm gewürzt, doch nicht eigentlich muskirt. Das Kernhaus ist klein, die engen Kammern enthalten meistens taube oder unvollkommene Kerne, die in ihrer Vollkommenheit klein und schwarzbraun sind.

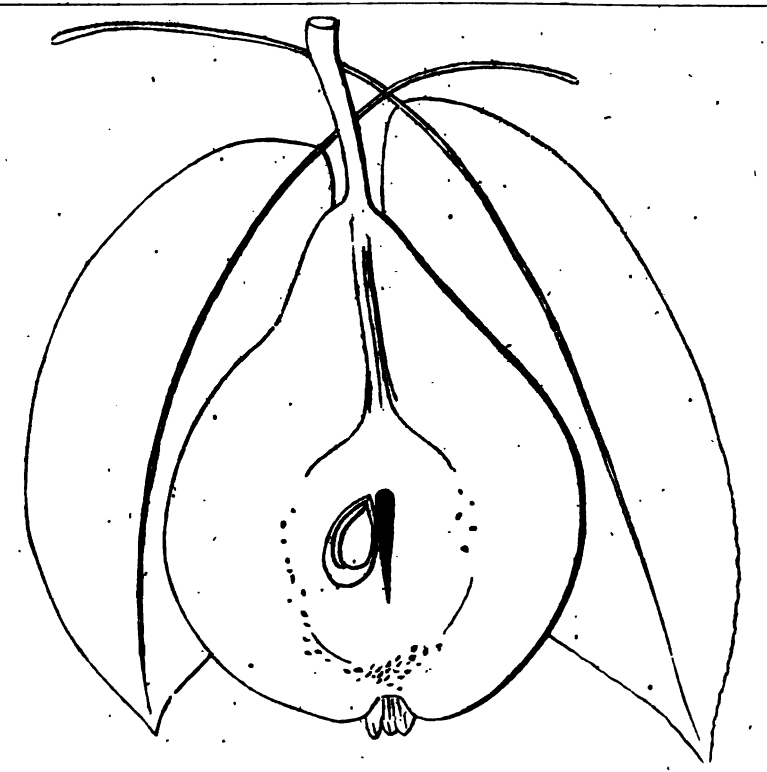
Reife und Nutzung: Zeitigt Anfangs September, in recht warmen Jahren mußte ich sie schon Mitte August brechen, gewöhnlich mürbete sie $\frac{1}{3}$ September, war schon 8 Tage vor der Baumreife für die Küche brauchbar, schmackhaft und unverdorben, selbst wenn sie am Baume gelb geworden, und 8 Tage vor der Reife abgenommen 3 Wochen brauchbar. Diel rechnet in seiner wärmeren Gegend sie auch zu den Tafelfrüchten.

Der Baum, dessen Vegetation Diel nicht angibt, wächst rasch und gesund, und zeigten die Probezweige sich früh und fast jährlich fruchtbar. Sommertriebe etwas stufig, olivenfarbig, zerstreut punktirt. Blatt ziemlich klein, glänzend, beim Ausbruch auf der unteren Seite stark wollig, eiförmig, nach oben am Zweige schmal und elliptisch, flach ausgebreitet, fein und scharf gesägt gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, kaum etwas gezahnt, Augen bauchig, konisch, spitz, nach unten am Zweige abstehend, nach oben stehend; Träger wulstig, flach.

Anm. Der Unterschied dieser Frucht gegen die Muskirte Pomeranzenbirne ist in Worten nicht leicht zu bezeichnen, wenn man auch Baum und Frucht in der Natur hinreichend unterscheidet. Die Muskirte Pomeranzenbirne wächst noch stärker und prächtiger und will ich hier zum Handbuche I, S. 49 anmerken, daß in meiner Gegend deren Baum sowohl im feuchten Sulinger, als trocknen, leichten Nienburger und hiesigem, schweren Lehmboden prächtig wuchs, der in meinem jetzigen Garten vor dem Orte den triebigsten, herrlichsten Baum bildet, während ich nur in Herrnhausen die jungen Bäume ziemlich grindig sah. Im feuchten Sulinger Boden war die Muskirte Pomeranzenbirne fade und schlecht, während obige noch geschmackvoll blieb; in Nienburg stand sie jedoch der Muskirten Pomeranzenbirne an angenehmem Gewürz nach. Außerdem möchte noch das mehr eiförmige Blatt gegen das mehr ovale der Muskirten Pomeranzenbirne einen Unterschied begründen.

Oberdieck.

No. 372. Heyers Zuckerbirne. Diel II, 3. 1.; Lucas I, 2 a (b); Jahn IV (VI), 1.



Heyers Zuckerbirne. Oberdieck (van Mons). *††. Sept. fast 3 W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Haushaltsfrucht, die selbst als Tafelfrucht angenehm ist, fand sich unter den 1838 ohne Namen von Hrn. v. Mons erhaltenen Birnsorten. Da die sehr kenntliche Vegetation unter allen meinen neueren Birnsorten sich nicht findet, darf ich sie wohl als ein Erzeugniß der letzten Kernsaaten des Hrn. v. Mons betrachten, und sie der pomologischen Welt bekannter machen. Ich benannte sie nach einem lieben Freunde, dem Hrn. Stadtschreiber Heyer zu Lüneburg, mit dem ich in der Zeit meines Aufenthalts in Lüneburg und Bardowick manche Excursion machte, und der, obwohl er nicht selbst als Schriftsteller auftrat, und Andere die Früchte seines Fleißes verarbeiteten, in der Entomologie viel geleistet hat.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in meiner „Anleitung" von 1852, S. 435 erwähnt und beschrieben.

Gestalt: Meist zwischen Kreiselform und Birnform stehend, oft mehr birnförmig, $2^1/_4$ bis $2^1/_2$" breit und 3" hoch. Die Spitze weggedacht, sitzt der Bauch in der Mitte, und nimmt die Frucht bald nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig ab und ist am Kelche wenig abgestumpft, bald rundet sie sich um den Kelch etwas rascher zu und kann aufstehen. Nach dem Stiele nimmt sie erst eben so rasch ab und endet mit einer schönen, in den Stiel auslaufenden, oder nur sehr wenig abgestumpften Spitze.

Kelch: offen oder halboffen, mit weichen Ausschnitten, die meist fehlen, so daß er dann hornartig erscheint, steht kaum vertieft oder in enger, flacher Senkung mit Falten und Beulen umgeben. Flache Erhabenheiten ziehen sich über den Bauch hin, verderben aber die Form meist wenig, wenngleich der Bauch nicht ganz eben ist, sondern öfter kleine flache Beulen zeigt.

Stiel: an der Basis oft fleischig, $1^1/_4$" lang, oft nur wenig gekrümmt, doch häufig etwas zur Seite gebogen, geht aus der Frucht fast heraus.

Schale: hellgrün, in der Reife gelblich. Unansehnliche bräunliche, im Liegen freundlicher werdende Röthe ist leicht, und meistens etwas streifig aufgetragen, fehlt aber auch oft. Punkte zahlreich, fein, nicht ins Auge fallend, in der Röthe hellgrau. Anflüge von Rost sind häufig und um Kelch und Stiel stärker, während in andern Jahren die Frucht von Rost fast frei ist.

Fleisch: mattweiß, fein, ganz steinfrei, halbschmelzend, von angenehmem, nur fein weinigen, fast reinen Zuckergeschmacke.

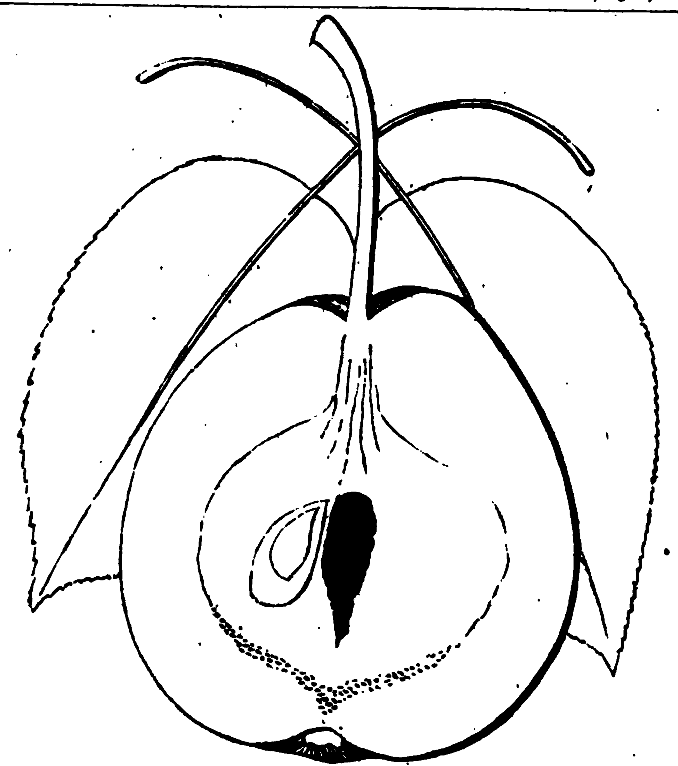
Kernhaus: geschlossen, mit schmaler, hohler Achse. Die mäßig großen Kammern enthalten kurze dicke, ziemlich eiförmige, kaffeebraune Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Sept., in warmen Jahren schon Anfangs Sept. und ist 3 Wochen brauchbar. Ist für die Tafel noch recht angenehm und für die Küche sowohl frisch als getrocknet sehr schätzbar.

Der Baum wächst gesund und prächtig, geht kerzengerade in die Luft und bildet eine dicht verzweigte, wenig in die Breite gehende Krone mit herrlicher Belaubung. Er macht bald viel kurzes Fruchtholz und ist früh und reich fruchtbar. Sommertriebe stark, nach oben wenig abnehmend, nur nach oben etwas wollig, olivengrün, oft etwas mehr lederfarben, mit zahlreichen, starken, weißgrauen Punkten besetzt. Blatt groß, mattglänzend, beim Ausbrechen auf der unteren Seite stark wollig, rinnenförmig, mit der Spitze etwas abwärts gebogen, dunkelgrün, glänzend, oft etwas wellenförmig gedreht, sehr lang, elliptisch, am Stiele oft mehr eiförmig gerundet, nur gerändelt oder ganzrandig. Afterblätter pfriemenförmig oder fadenförmig, die Blätter der Fruchtaugen gleichfalls langelliptisch, oft auch lanzettförmig. Augen stark, stumpfspitz, unten am Triebe abstehend, oben fast anliegend, stehen auf starken, wulstigen Trägern.

Oberdieck.

No. 373. Knoops Zimmtbirne. Diel II, 2. 1.; Luc. II, 2 b.; Jahn II, 1.



Knoops Zimmtbirne. Diel. * ††. Sept. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese sehr gute Frucht, die er als ausgezeichnete Haushaltsfrucht mit Recht empfiehlt, die aber auch für die Tafel brauchbar ist und sehr häufige Anpflanzung verdient, von Stein in Harlem unter dem Namen Franse Caneel-Peer. Er glaubt in ihr die Knoopsche Franse Caneel-Peer (Knoop I, Taf. 3) zu erkennen, die Knoop im Texte als die doppelte Fondante de Brest aufführt, im Unterschiede von einer andern, die man die Einfache Fondante oder die Einfache französische Caneelbirne nenne, und nur etwas kleiner sei. Da die Schmalzbirne von Brest, so viel bekannt ist, in Frankreich nicht unter der Benennung Zimmtbirne vorkommt, mag man vermuthen, wie schon Dittrich äußert, daß obige etwa holländischen Ursprungs sei. — Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 118 Knoops französische Zimmtbirne, Franse Caneel-Peer. Dittrich I, S. 562. Christ gedenkt ihrer nur kurz im Handbuche. Knoop I, Taf. 3 S. 41: Französische Caneelbirne, Doppelte Fondante de Brest. Man mag in Knoops Figur unsere Frucht noch erkennen, wenn gleich die Form etwas abweicht und da seine Einfache französische Caneelbirne mit der Schmalzbirne von Brest nichts gemein haben kann, ist es möglich, daß wir in unserer Frucht auch nur die Einfache französische Caneelbirne vor uns haben.

Gestalt: hält nach Diel das Mittel zwischen den Apotheker- und Pomeranzenbirnen und ist in der Form etwas veränderlich, bald mehr kreiselförmig, bald auch mehr birnförmig. Früchte, die ich 1862 hatte und zu obiger Figur benutzte, waren in Form den Pomeranzenbirnen sehr ähnlich, doch hatte ich früher auch etwas höher gebaute. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, nach welchem die Frucht sich schön zurundet und so weit abstumpft, daß sie noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie bald eine sanfte Einbiegung, bald keine, und endigt mit einer ziemlich kegelförmigen, häufig aber nur kreiselförmigen Spitze. Vollkommen kreiselförmige Früchte sind, nach Diel, $2^1/_2$" breit und $2^3/_4$" hoch, die birnförmigen noch um $^1/_4$" höher.

Kelch: klein, hartschalig, offen, bildete 1862 an meinen Früchten nur einen harten erhobenen Ring, ohne deutlich vortretende Segmente. Auf dem Rande der flachen Kelchsenkung bilden sich oft einige starke Erhabenheiten, die auch am Bauche in starke Erhabenheiten ausarten. Oft sind die Beulen auch nur flach und ist der Bauch mehr eben.

Stiel: nach Diel stark, fleischig, 1 bis $1^1/_2$" lang, bei mir meistens holzig, sitzt in einer von mehreren Fleischwulsten umgebenen Höhle meist nicht ganz auf der Spitze der Frucht und oft etwas zur Seite gedrückt.

Schale: ziemlich stark, in voller Zeitigung geschmeidig, die gelblich hellgrüne Grundfarbe ist in der Zeitigung gelb, wobei man an der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. 1862 wo ich meine Früchte zu lange hatte hängen lassen, zeigte sich jedoch ein leichter brauner Anflug. Punkte zahlreich, fein, rostfarbig, oft noch grün umringelt. Dabei finden sich bald starke zimmtfarbige Ueberzüge, bald nur blasse Rostfiguren. Geruch ziemlich stark.

Fleisch: mattweiß, schwach gelblich, saftreich, um das Kernhaus nach Diel steinig, bei mir kaum fein körnig, in rechter Zeitigung sich ganz auflösend, von süßem etwas fein zimmtartigem Geschmacke.

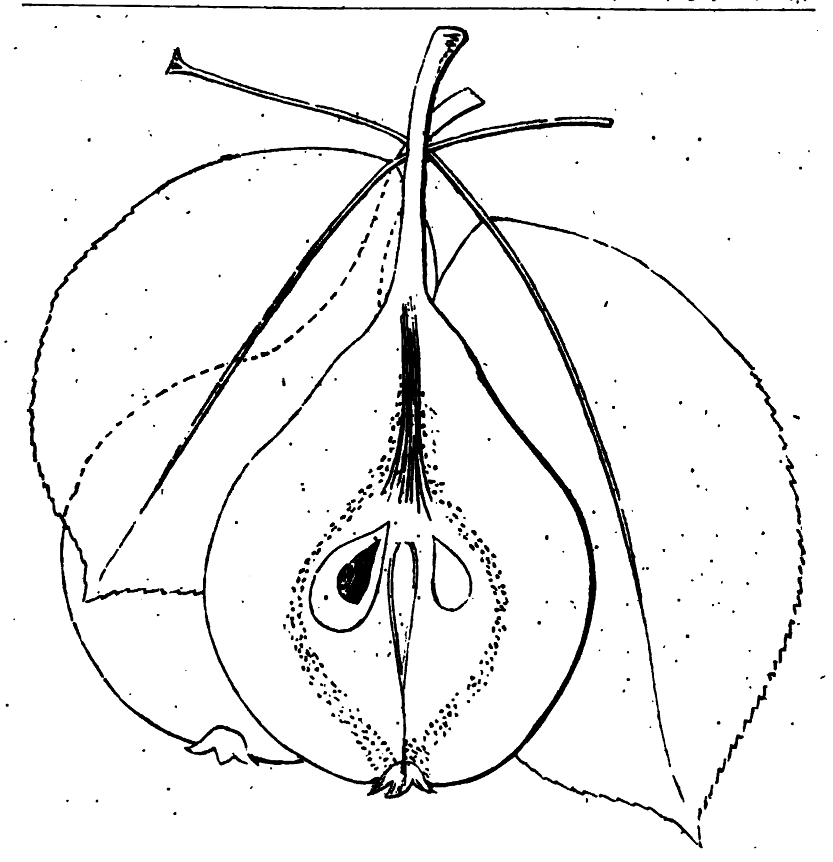
Das große Kernhaus hat starke hohle Achse, die mit wulstigen weißen Ausschwitzungen besetzt ist. Die geräumigen Kammern enthalten viele schwarze langeiförmige Kerne, die ich häufig auch taub fand.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Diel in gewöhnlichen Jahren im letzten Drittel des August, reift nicht auf einmal und ist 4 Wochen brauchbar. Nur in sehr warmen Jahren hatte ich sie schon Ende August zeitig, meistens im September.

Der Baum wächst stark, wird nach Diel groß, treibt nicht viele aber starke Aeste, davon die untersten sich horizontal ausbreiten, während die in der Mitte oft gerade in die Höhe gehen, bildet viel kurzes Fruchtholz und ist ausnehmend fruchtbar. Sommertriebe nur an der Spitze etwas wollig, trüb olivengrün mit etwas Roth vermischt, zahlreich punktirt. — Blatt klein, eiförmig, selbst lang und spitz eiförmig, oft auch nach dem Stiele abnehmend, fast flach ausgebreitet, glänzend, nicht oder nur sehr undeutlich gezahnt. Afterblätter fehlen meist. — Blatt der Fruchtaugen meist noch kleiner, als das der Sommertriebe, nach Diel elliptisch, während ich es in der Mehrzahl auch spitzeiförmig finde, meist noch sehr fein, aber seicht und stumpf gezahnt. Augen spitz, anliegend, sitzen auf wulstigen, stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 374. **Edle Mönchsbirne.** Diel II, 2. 1 (2); Luc. I (III), 2 a; Jahn V, 1 (2).



Edel Mönchsbirne. Liegel (Rossy) *†. 2tes Drittel des Sept.

Heimath und Vorkommen: sie kam vom Bürgermeister Rossy zu Schönburg in Mähren 1835 an Dr. Liegel, der sie als eine gute, mittelgroße, fast große Frucht I. Ranges beschrieb und zur Anpflanzung empfahl und ich ließ mir deßhalb Zweige von ihm geben.

Literatur und Synonyme: Liegels Neue Obstsorten II. S. 51. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: kreiselförmig und mittelbauchig, bisweilen geht die Form mehr ins Eirunde, bisweilen aber auch in das Rundliche oder Breitbauchige über. Um den Kelch wölbt sich die Frucht flachrund, oder stumpfspitz, so daß sie nicht aufsteht, nach dem Stiele zu macht sie meist etwas Ein-

biegung und endigt kurz und spitz kegelförmig. Größe: 2 bis $2\frac{1}{8}''$ breit und $2\frac{1}{4}''$ oder noch etwas mehr hoch. Liegel gibt sie $1''$ $11'''$ dick, $2''$ $5'''$ hoch an.

Kelch: ziemlich groß und langblättrig, oft sternförmig, braun, außen grün, offen, obenaufstehend, ohne Einsenkung, nur mit einigen unregelmäßigen kleinen Beulen umgeben. Letztere laufen aber nicht über den Bauch fort, sondern die Frucht ist überall schön abgerundet und gleichförmig.

Stiel: grünbraun, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleischringeln umgeben, steht obenauf der Spitze der Frucht, in die er meist ohne Absatz übergeht. Er ist oft sehr lang, hat bisweilen $1\frac{3}{4}''$ in der Länge.

Schale: nicht zu stark, noch genießbar, hellgrün, später gelblichgrün, mit feinen dunkelgrünen Punkten und grünlichen Flecken, bisweilen an der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet, und besonders um den Kelch und Stiel herum auch etwas braungelb berostet.

Fleisch: weiß, etwas gröblich, saftreich, halbschmelzend oder rauschend, von zuckersüßem, recht angenehmen oder wie ihn Liegel schildert von lieblich erhabenem Geschmack.

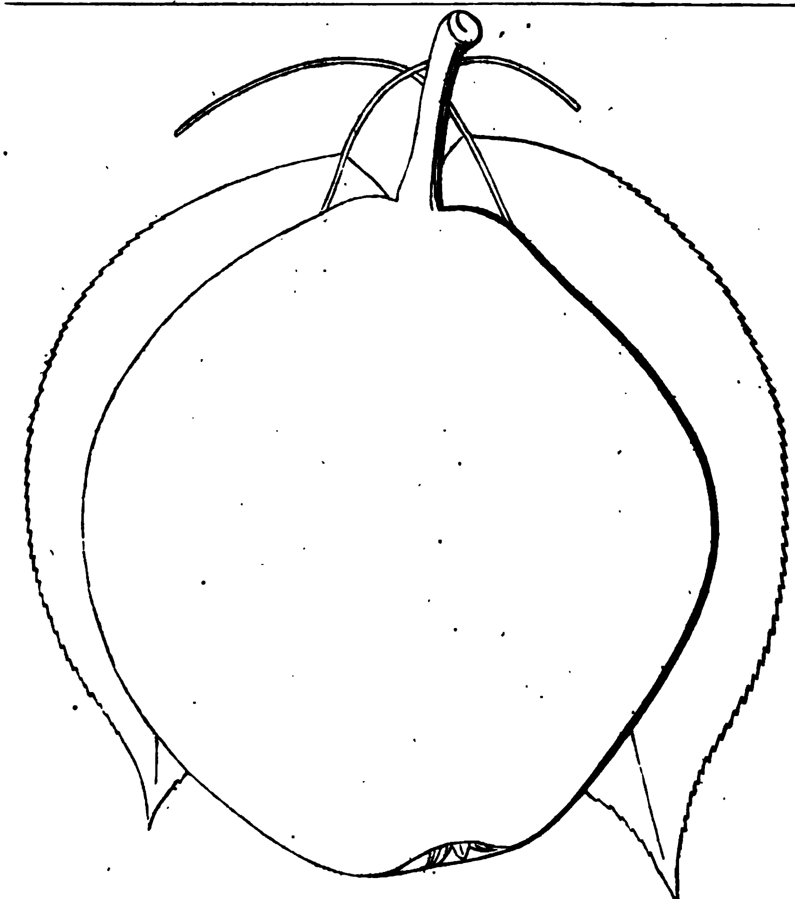
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern breit muschelförmig, mit ziemlich großen, dunkelbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im 2ten Drittel des Sept., hält sich nach Liegel etwa 4 Wochen und wird dann langsam teig. Doch möchte ich gerade über ihr zu schnelles Teigwerden Klage führen. Die Frucht bildete sich übrigens seither hier immer schön und vollkommen aus und sie verdient deßhalb als Tafelfrucht weitere Verbreitung, wenn ich sie auch nicht gerade in den ersten Rang stellen will.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst bei mir sehr stark und ist gesund, verspricht auch Tragbarkeit, wie ihn auch L. als sehr fruchtbar schildert. — Die Blätter sind fast denen der Sparbirne in der Form ähnlich, breitelliptisch oder oval, mehr oder weniger nach dem Stiele zu verschmälert. An den Spitzen der Sommerzweige sind sie besonders auffällig, rundlich mit aufgesetzter oft scharfer Spitze, nach dem Stiele zu keilförmig auslaufend. Sie sind ziemlich groß, $1\frac{3}{4}$—$2''$ breit, $2\frac{1}{4}$—$3\frac{1}{4}''$ lang, glatt, nach vorne hin regelmäßig feingesägt, etwas wellenförmig am Rande, sonst flach, doch die an den Sommerzweigen meist etwas schiffförmig, ziemlich dunkelgrün, stark glänzend, reichgeadert, etwas steif und lederartig. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige grünlich graubraun, stark schmutzig weiß punktirt.

J.

No. 375. **Große Septemberbirne.** Diel III, 2. 1.; Luc. X, 2 b.; Jahn V, 2.



Große Septemberbirne. Christ. †† K. Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Eine alte Frucht, welche besonders nur in Norddeutschland bisher heimisch war. Schon vor 50 Jahren sah ich davon Bäume hohen Alters nicht fern vom Ostseestrande, besonders in Vor- und Hinterpommern.

Literatur und Synonyme: Dittr. I, S. 591. Große Septemberbirne. Christ Hdwb. S. 213. Die kurzen Beschreibungen, welche beide Schriftsteller von dieser Frucht lieferten — Dittrich überhaupt nur nach Christ — ergeben, daß sie nicht Gelegenheit hatten, solche näher zu beobachten. So z. B. ist die Dauer derselben auf 6 Wochen angegeben, wohingegen solche sich kaum 14 Tage hält, vielmehr gleich verbraucht werden muß. Bei neueren Schriftstellern vermisse ich sie selbst bei v. Biedenfeld und Dochnahl. Synonyme: hie und da in Hinterpommern Würgebirne, wegen des etwas abstringirenden Geschmacks.

Gestalt: sehr groß, hat in ihrer Form etwas Aehnlichkeit mit einer starkbauchigen Bon Chrétien, 3¼ bis 3½" breit und meistens nur ⅛" höher. Der Bauch befindet sich in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach dem Kelche so abnehmend zu, daß sie nicht aufstehen kann, obgleich die Kelchfläche abgeplattet erscheint. Die Stielspitze derselben ist ebenfalls stumpf.

Kelch: halbgeschlossen, öfters ganz offen, hartschalig, in einer unbedeutenden, von kleinen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung sitzend.

Stiel: stark, holzig, ¾—1" lang, beim Anfange fleischig, nicht vertieft, fast senkrecht stehend.

Schale: am Baume mattgrün, in voller Zeitigung schön citronengelb, an der Sonnenseite braunroth. In der Grundfarbe sind keine Punkte sichtbar, wohingegen solche von weißgrauer Farbe im Roth in Menge vorkommen und lebhaft ins Auge fallen. Hin und wieder zeigen sich auch Rostanflüge.

Fleisch: weiß, sehr saftvoll, brüchig, herbesüß, doch bei völliger Reife von einem noch angenehmen Geschmack.

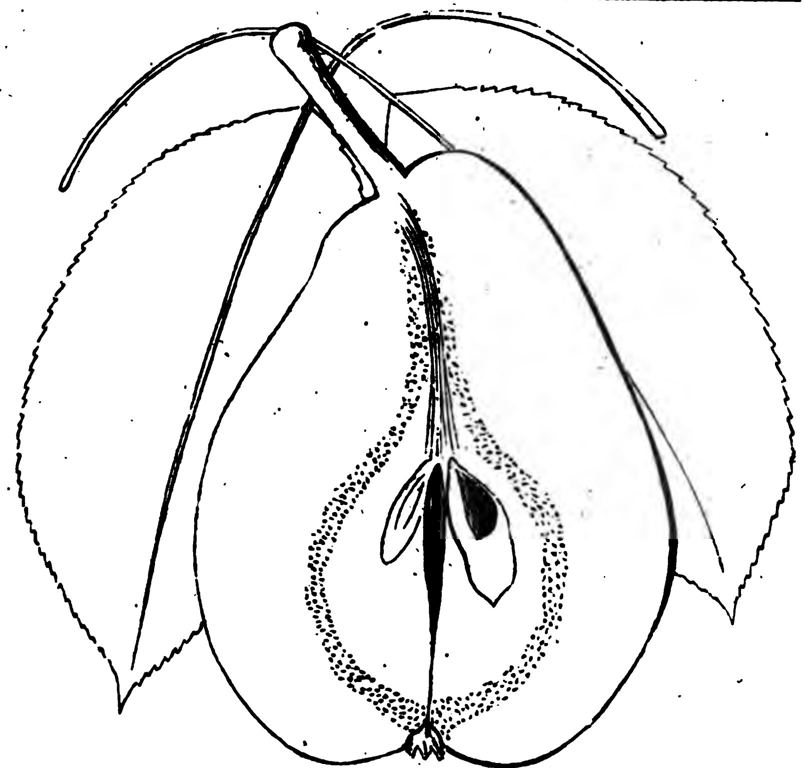
Kernhaus: der Frucht nach klein, hohlachsig. Die Kammern enthalten meistens unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: die Frucht reift gewöhnlich Mitte Sept. und hält sich 14 Tage. Eine der besten zum Dörren, zum rohen Genuß hingegen nicht wohl geeignet, obgleich sie von den Landleuten häufig noch verspeist wird.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird sehr groß und alt, gedeiht selbst in ungünstiger Lage und Boden vortrefflich. Wegen großer Fruchtbarkeit hängen sich die Aeste gerne, weßhalb die Stämme in der Baumschule möglichst hoch gezogen werden müssen. — Blätter groß, breit elliptisch, zum Theil ziemlich lanzettförmig, einige auch oval, mit auslaufender scharfer Spitze, 2¼" breit, oft über 3" lang, länger oder kürzer gestielt und nicht sehr scharf gezahnt, am Rande oft etwas wollig, sonst glatt, schiffförmig aufwärts gebogen. — Sommertriebe lederfarben, fast unpunktirt, mit keiner Wolle bedeckt. Augen kurz, wenig abstehend. Blüthenknospen groß, länglich kegelförmig, mäßig spitz, etwas weißwollig, an der Spitze gelbwollig. — Der Baum rivalisirt rücksichtlich seiner Tragbarkeit und Dauer mit dem der hier häufig verbreiteten Uckermärker Pfundbirne — nach Oberdieck „Kuhfuß" siehe dessen Anleitung S. 368 — (worin jedoch dieser Name als Synon. der Kuhfuß nicht vorkömmt, Jahn) und übertrifft letztere durch noch ergiebigere Ernten, weßhalb seine Anpflanzung zu ökonomischen Zwecken sehr empfohlen werden kann.

Schmidt.

No. 376. Delpierre's Birne. Diel IV, 3 (2) a.; Luc. II (I) 2 a.; Jahn IV, 1.



Delpierre's Birne. Bivort. Fast * und wohl ††. Mitte Sept. 2 bis 3 W.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Bivort im Album gegebenen Nachricht ist diese Birne im Canton Jodoigne verbreitet, wo sie wohl schon seit 30 Jahren (vor Herausgabe des Albums, also etwa seit 1820) bekannt sei. Sie wurde aufgefunden im Garten eines Pächters, dessen Namen sie trägt. Bivort sagt von ihr, daß sie zwar nicht ersten Ranges, aber empfehlungswerth sei durch Größe und große Fruchtbarkeit und Rusticität des Baumes, auch nicht leicht moll werde. Diese Angaben scheinen sich auch in meiner Gegend zu bestätigen, da der Baum sehr kräftig wächst und schon in der Baumschule trägt. Sie verdient jedenfalls als Haushaltsfrucht sehr, weiter bei uns beobachtet zu werden. Mein Reis erhielt ich von Herrn Behrens zu Travemünde als Beurré Delpierre, und stimmt die Sorte mit Bivorts Angaben recht gut.

Literatur und Synonyme: Ist, so viel mir bekannt wurde, bisher nur beschrieben in Bivorts Album II, Taf. 1 als Poire Delpierre. Selbst in Catalogen findet sie sich sehr wenig, und steht dahin, ob dies in Unbekanntschaft mit der Sorte, oder in geringerer Werthschätzung seinen Grund hat. Syn. Beurré Delpierre.

Gestalt: Bivort hat sie obigem Holzschnitte ähnlich, doch mehr länglich nach dem Stiele zu, überhaupt lang birnförmig, 3¼" breit, 4¼" lang abgebildet, er bezeichnet aber ihre Form als oval, an beiden Enden abgestumpft. Andere meiner Früchte waren auch stärker eiförmig, nach dem Stiele zu länger oder kürzer kegelförmig zugespitzt. Der Bauch sitzt gewöhnlich etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich fast zurundet und nur etwas abstumpft, so daß sie oft eben nur noch stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache oder keine Einbiegungen, oft nur auf einer Seite, und kurze, dicke, abgestumpfte Spitze. Schöne Früchte waren bei mir 2½" breit und 3" hoch.

Kelch: hartschalig, offen, mit den Ausschnitten etwas auseinander gebogen, sitzt flach vertieft, zuweilen fast oben auf, umgeben von einigen flachen Beulen, die auch am Bauche der Frucht noch flach und breit hervortreten, der jedoch oft auch schön gerundet ist.

Stiel: stark, holzig, oft sanft gekrümmt, ¾—1" lang, sitzt in kleiner, oft auch ziemlicher Vertiefung mit einigen flachen Beulen umgeben, gerade aufstehend, zuweilen neben einem starken Höcker, der ihn seitwärts drückt.

Schale: mäßig stark, wenig glänzend, mattgrün, in der Zeitigung gelbgrün, zuletzt citronengelb, mit vielen feinen, bräunlichen Punkten und an der Sonnenseite etwas, zuweilen recht hübscher streifiger, anfangs bräunlicher, später carminfarbener Röthe, in weißlichen Punkten bestehend, die mit Roth umflossen sind, auch Rostanflüge und Rostfiguren sind häufig und bilden stellenweise etwas Ueberzug. Geruch nicht merklich.

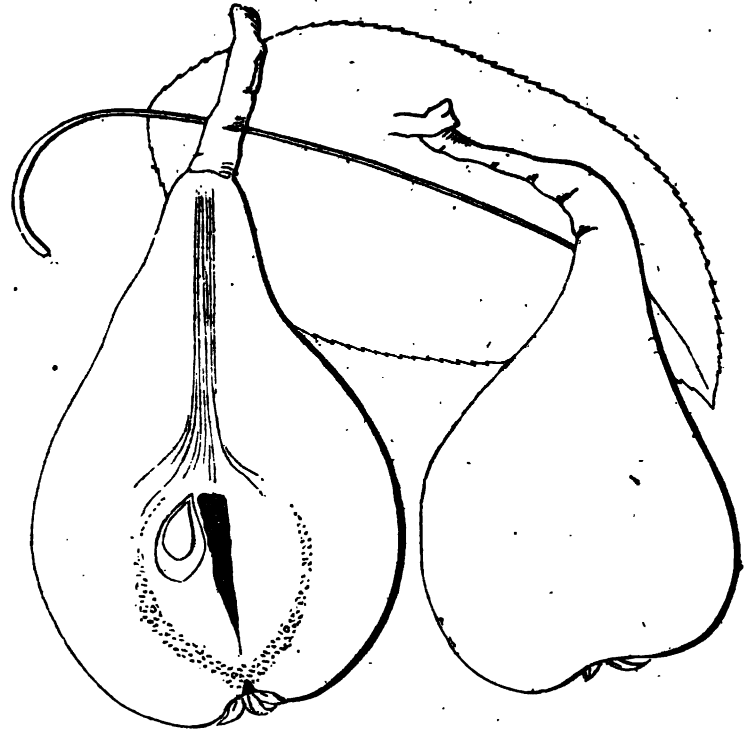
Das Fleisch ist mattweiß, saftreich, um das Kernhaus nur wenig oder gar nicht körnig, halbschmelzend, von angenehmem, doch etwas matten, fein säuerlich gezuckerten Geschmacke.

Das Kernhaus ist geschlossen, mit nur Spur von hohler Achse. Die engen Kammern enthalten allermeist nur taube Kerne. Die Kelchhöhle ist kurz.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Bivort im halben September und hält sich 14 Tage bis 3 Wochen, welche Angabe auch bei mir zutraf. In warmen Jahren mußte ich schon Mitte August brechen. Es ist weiter zu untersuchen, welchen Werth sie für Küche und Haushalt hat; für die Tafel gibt es bessere. Bei ihrer Größe und Schönheit wird sie auf den Märkten guten Abgang finden.

Der Baum treibt in der Baumschule stark und belaubt sich sehr schön mit großem, glänzenden Laube. Er dürfte groß werden. Sommertriebe stark, olivengrün, in Lebergelb überspielend, kurzgliedrig, etwas gekniet, mit großen, aber matten Punkten gezeichnet. Blatt flach, sehr glänzend, kurz oval, mit aufgesetzter, schöner Spitze, oft zu breit elliptisch neigend, seicht gezahnt (Bivort sagt von den Blättern largement ou non dentées). Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen groß, einzeln oval, meist elliptisch, auf recht langem Stiele, fein und seicht (feiner und regelmäßiger als auf dem Holzschnitte oben) gezahnt. Augen stumpfspitz, etwas abstehend, auf vorstehenden, wenig gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 377. Die Clement van Mons. Diel II, 3 a.; Luc. V, 1 (2) a.; Jahn II, 1.



Die Clement van Mons (aus Brüssel). fast **†. Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist ganz gute, indeß bei vorhandenen besseren Sorten doch wohl entbehrliche Frucht, die ich nur in Catalogen aufgeführt finde. Nach der Schreibart Clement (van Mons), die jedoch auch mit Clement van Mons wechselt, hätte Herr Professor van Mons sie erzogen und etwa nach einem seiner Söhne benannt; doch finde ich sie im Cataloge des Herrn van Mons nicht. Mein Reis erhielt ich von der Soc. van Mons. Die Frucht scheint sich mehr für Zwergbaum als für Hochstamm zu schicken, und wird sie in weniger trockenem Boden, als der meinige ist, auch noch beträchtlich größer werden, als obige nach Früchten vom Hochstamme gezeichnete Figur, und nimmt eben an Güte vielleicht auch noch so zu, daß man sie eine wirklich schätzbare Frucht nennen kann. Das Reis wurde mir wenigstens von der Soc. v. Mons mit zugesandt, ohne daß ich es erbeten hatte.

Literatur und Synonyme: Ist wohl noch nirgends beschrieben. Papeleus Catalog schreibt Clement (v. M.) bezeichnet sie als abknackend, mittelgroß, reifend im Oct. und Nov. Auch in dem in der Publikation von 1857 gegebenen Sortenverzeichnisse der Soc. v. Mons findet sich S. 159 eine Clement (v. M.) und in der Publikation von 1862 S. 336 gleichfalls dieselbe Clement (v. Mons), doch nur ihr Name. Der Vilvorder Catalog schreibt Clement van Mons, empfiehlt die Anzucht als Pyramide oder Spalier nach Westen und bezeichnet sie als schmelzend, mittel-

groß, birnförmig-kreiselförmig, erster Qualität und im October reifend, was auf meine Frucht ziemlich paßt. Ist nicht zu verwechseln mit einer Clement Bivort (Biv.), die ich gleichfalls bezog und welche im Berichte der Soc. v. Mons von 1858 S. 196 als bergamottförmig und reifend im Dec. und Jan. beschrieben wird, auch nicht mit einer Clemence, die ich von Herrn de Jonghe habe.

Gestalt: Steht zwischen Birnform und Kreiselform und ist kenntlich durch den häufig in einem starken Winkel zur Seite gebogenen, an der Basis oft ganz fleischigen und aus Fleischringeln bestehenden Stiel. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald etwas flach wölbt, bald ziemlich zurundet. Nach dem Stiele macht sie eine sanfte Einbiegung und oft ziemlich lange, allermeistens gebogene, in Fleischringeln fortgesetzte und in den Stiel übergehende Stielspitze.

Kelch: weit offen, liegt mit seinen feinen dürren Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, sternförmig auf und sitzt in flacher Vertiefung oder fast oben auf, umgeben mit flachen Beulen, von denen eine oder die andere sich mehr vordrängt und die eine Seite der Frucht, oder Stellen derselben stärker macht, als die gegenüber liegenden Theile, so daß die Form nicht schön ist.

Stiel: fleischig, 1" lang, oder wenn er in die Fleischringeln der Stielspitze der Frucht übergeht, oft anscheinend kürzer, sitzt gewöhnlich an einem längeren oder langen Stielabsatze, an dem fast immer ein oder mehrere vollkommene Augen sich befinden, und ist durch die sich krümmende Spitze der Frucht oft ganz zur Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, mattglänzend, vom Baume matt hellgrün, in der Reife hellcitronengelb oder bei früh gebrochenen Früchten grüngelb. Stark besonnte zeigen an der Sonnenseite eine düstere, bräunliche, im Reifen freundlicher werdende, ziemlich deutlich streifige, unter dem Roste oft nur hervorsehende Röthe. Punkte zahlreich, doch hauptsächlich nur in der Röthe bemerkbarer, wo sie als feine, grüngelbliche Stippchen erscheinen. Rostanflüge häufig und meistens wie zersprengt, an manchen Stellen selbst rauh anzufühlen. Geruch stark gewürzt.

Fleisch: mattgelblich weiß, mäßig saftreich, halbschmelzend, von süßem, gewürzreichen, etwas zimmtartigen, angenehmen Geschmacke.

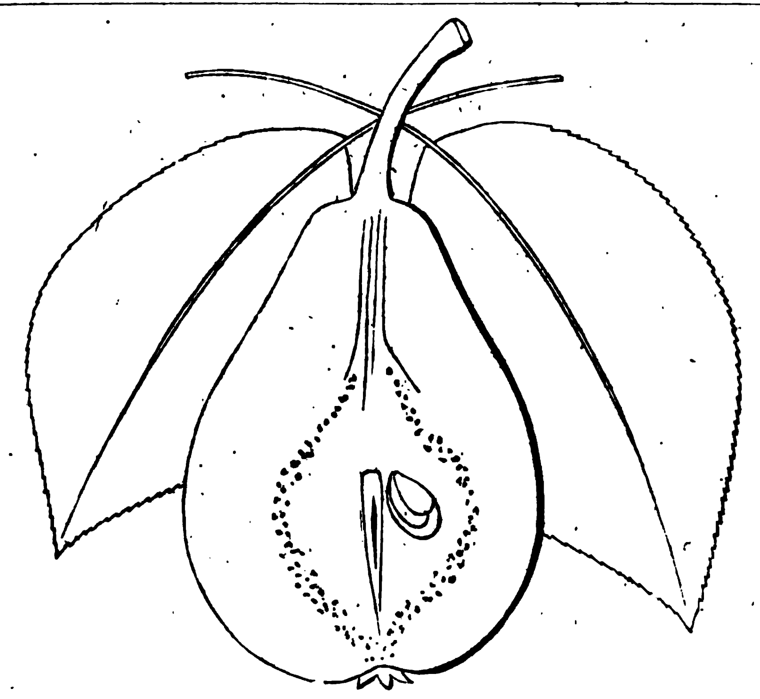
Das Kernhaus hat hohle Achse; die mäßig geräumigen Kammern enthalten schwarze, vollkommene, mäßig große, theils auch taube Kerne.

Reife und Nutzung: Reifte bei mir früh und saß z. B. 1863 Anf. Sept. an dem großen, gesunden Probezweige schon lose und mürbete bis Mitte Septbr. Wird nicht leicht moll. Muß 8 Tage vor der Baumreife gebrochen werden und bleibt zu spät gebrochen abknackend.

Der Baum wächst in der Baumschule stark, und geht mit zerstreuten Zweigen in ziemlich spitzen Winkeln rasch in die Luft. Sommertriebe lang und stark, gekniet, beschattet olivengrün, stärker besonnt fast ledergelb, ziemlich reich punktirt. Blatt mäßig groß, glänzend, etwas rinnenförmig, mit der Spitze meist recht stark rückwärts nach unten gekrümmt, elliptisch, oft schmaler und lanzettlich, seicht gezahnt. Afterblätter fehlen ganz. Blatt der Fruchtaugen mehr langeiförmig, manche eilanzettlich, sehr seicht und fein gezahnt. Augen klein, anliegend, auf flachen Trägern, oft auch auf einem sich erhebenden Wulste am Zweige stehend und etwas abstehend.

Oberdieck.

No. 378. Villain XIV. Diel I, 3 (2) 1.; Luc. III, 1 b.; Jahn IV, 1.



Villain XIV. Diel (v. Witzth.). fast **. Hälfte, oft Ende Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Tafelfrucht wurde erzogen von Herrn von Witzthumb zu Brüssel und kam an Diel von Hrn. v. Mons. Benannt ist sie nach einer angesehenen, wenn ich nicht irre gräflichen belgischen Familie. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu Prag, wohin es entweder von Diel oder von v. Mons direkt gekommen ist, und habe die Sorte ungezweifelt ächt, da ich, in der Meinung, daß sie von Diel nicht beschrieben sei, sie mit Diel ganz übereinstimmend beschrieb. Die Frucht scheint noch sehr wenig bekannt zu sein, ist jedoch tragbar und schmackhaft, wenn sie auch von mehreren jetzt bekannten gleichzeitig reifenden Birnen an Güte übertroffen wird.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.O. III, S. 96 unter obigem Namen; v. Mons Catal. Serie III, Nr. 1059. In belgischen und französischen Catalogen findet man den Namen nicht mehr; selbst der Lond. Catal. hat sie nicht. Synonyme fehlen daher.

Gestalt: Die Form ist nach Diel bald ziemlich konisch, abgestumpft, bald auch etwas länglich kreiselförmig und in der ersten Form hat sie Aehnlichkeit mit der

Langen grünen Herbstbirne. Die Größe gibt Diel vom Hochstamm in der ersten Form zu 2 bis $2^1/_4$'' Breite und $2^3/_4$'' Höhe an (durch offenbaren Druckfehler steht da $1^3/_4$''), kreiselförmig zu 2'' Breite und $2^1/_4$'' Höhe. Meine Früchte, wie obige Figur zeigt, waren nur wenig kleiner, bei Vollsitzen des Probezweigs 2'' breit und $2^1/_2$'' hoch, neigten jedoch bisher wenig zur Kreiselform, und standen eher zwischen Kegelform und Birnform. Der Bauch sitzt merklich nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich straff zurundet und nur wenig abstumpft, so daß sie noch eben stehen kann. Nach dem Stiele macht sie nach Diel keine Einbiegungen und ist stark abgestumpft, während ich meistens straffe Einbiegungen nach dem Stiele und dicke, mäßig abgestumpfte Spitze fand.

Kelch: offen, kurzblättrig, steht mit den Ausschnitten in die Höhe und sitzt in seichter Vertiefung (oft fast oben auf), von flachen Beulen umgeben. Auch an der Frucht bemerkt man flache Erhabenheiten, die sich bei manchen Exemplaren breit vordrängen und die Form etwas verderben.

Stiel: stark, holzig, nach Diel fleischig aussehend, 1 bis $1^1/_4$'' lang, sitzt bald wie eingesteckt, bald in kleiner Höhle und ist durch die sich etwas erhebende eine Seite der Spitze gern etwas zur Seite gedrückt.

Schale: vom Baume gelblich grün, in der Zeitigung nur wenig gelber, ist allermeist mit häufigen Anflügen und selbst Ueberzügen eines feinen zimmtartigen Rostes ganz bedeckt, so daß man von der Grundfarbe nichts rein sieht. Selten findet sich bei ganz freihängenden Früchten ein Anflug von Röthe, die allermeist fehlt. Geruch fehlt. Die Punkte sind zahlreich, werden aber durch den Rost meist maskirt und fallen nur an der Sonnenseite etwas silbergrau mehr ins Auge.

Das Fleisch ist mattweiß, schwach gelblich, um das Kernhaus etwas körnig oder selbst fein steinig, saftvoll, nach Diel ganz, bei mir fast schmelzend, von gezuckertem, etwas zimmtartigen Geschmacke.

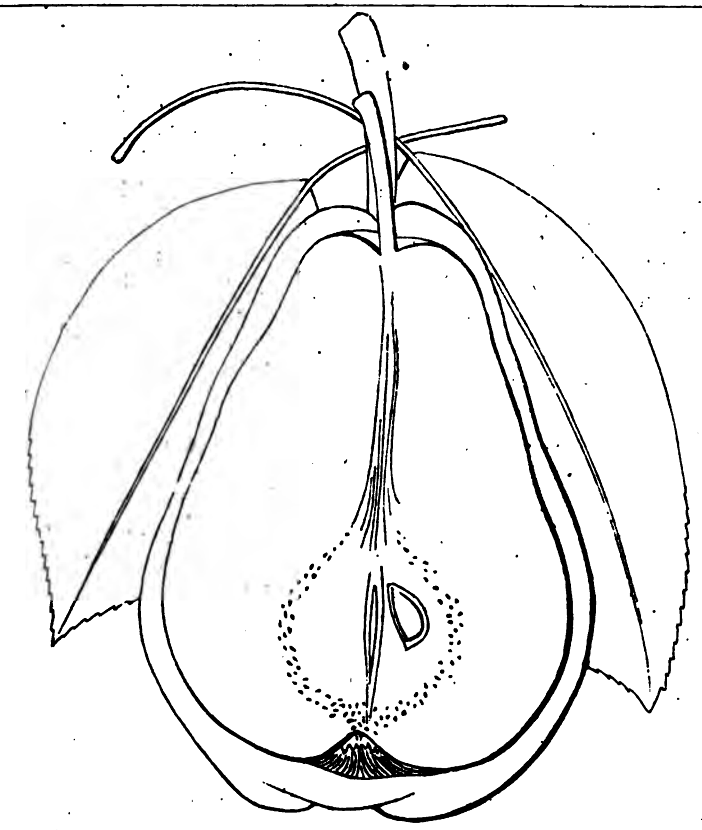
Das Kernhaus ist klein, ohne hohle Achse; die engen Kammern enthalten viele vollkommene, eiförmige, spitze, schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt nach Diel im halben Sept., hält sich aber nicht lange; bei mir zeitigte sie in kalten Jahren etwas später; 1852 in einem guten Jahre brach ich vom 12. Sept. an mehrmals, am 18. Sept. am besten, die Früchte wurden alle gut und hielten bis Mitte Oct. Wahrscheinlich ist die Frucht auch für den Haushalt brauchbar.

Der Baum ist gesund, scheint sehr fruchtbar, wächst lebhaft und bildet nach Diel eine kugelförmige, etwas leicht belaubte Krone. Sommertriebe lang, nicht stark, nach oben etwas fein wollig, nur stellenweise etwas silberhäutig, lederfarben, ziemlich zahlreich und stark punktirt. Blatt etwas klein, langelliptisch, oft fast lanzettförmig mit scharfer auslaufender Spitze, seicht und fein gesägt gezahnt. Die untern Blätter am Triebe sind größer und so wie die Blätter der Fruchtaugen gleichfalls elliptisch. Augen stark, länglich herzförmig, spitz, stehen meistens nicht merklich ab und sitzen auf stark vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 379. Die Bugiarda. Diel III, 3. 1.; Luc. I, 2 b.; Jahn VI, 1.



Die Bugiarda. Decaisne. *††. Ende Sept., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser bei uns wohl noch ganz unbekannten Frucht erhielt ich von Herrn Professor Decaisne zu Paris und stimmen die erbauten Früchte mit seiner Beschreibung überein. Bei ihrem stark zuckersüßen Geschmacke ist sie für den Liebhaber süßer Birnen selbst zum rohen Genuß höchst angenehm, obwohl das Fleisch etwas abknackend bleibt, und noch mehr eine sehr gute Haushaltsfrucht, die alle Beachtung verdient, zumal der gut wachsende Probezweig schon im dritten Sommer voll trug und in einem naßkalten Jahre gute Früchte brachte. Als Fehler der Frucht scheint etwas leichtes Abfallen in starken Winden gegen die Zeit der Reife sich zu finden, so daß man sie am Baume nicht reif werden lassen muß.

Literatur und Synonyme: Decaisne 12. Lieferung (Band I.) Bugiarda, mit dem Synonym Bonchrétien d'été fondant musqué und der Bemerkung, daß Ludwig XIV. sie La bonne poire genannt habe. Es gibt noch eine zweite Birne, die Bonchrétien d'été musqué genannt wird, welche Decaisne 7. Lief. (Bd. I.) als Pioulier beschreibt, und von ihr sagt, daß sie schon nach St. Etienne stärker müskirt schmecke, und Anfang Sept. reife. Diese hat Herr von Flotow unter Nr. 351 dieses Bandes beschrieben und wird dieselbe sein, welche Kraft I, Taf. 88 als Bonchrétien d'été musqué, Muskateller Sommer-Christenbirne hat, und welche den Namen Müskirte Sommer-Christenbirne wegen ihres auch von Kraft angemerkten stark müskirten Geschmackes eher verdient, als die Obige, weßhalb ich für diese lieber den Namen Bugiarda beibehalte. Die Kraftsche Frucht reift, wie die Pioulier Anfang Sept., und sagt auch Tougard in seinem Tableau S. 7 daß die Bonchrétien d'été musqué vor der Sommer-Apothekerbirne reife, wo dann wieder die stark müskirte Frucht des Namens gemeint ist. Das Rouener Bulletin S. 28 nennt auch die Epine d'été, Bugiarda des Italiens. Die rechte Bonchrétien d'été musqué wird auch bei Christ Hdwb. S. 166, bei Quintinye S. 166, Duhamel (III S. 75, Taf. 48), Merlet S. 85 (Edit. 1675) und Manger S. 100 sich finden, welcher letztere auch das Synon. Pioulier hinzufügt. Der Lond. Cat. hat ohne Nr. S. 130 eine Bonchrétien d'été musqué, die wahrscheinlich wieder die Pioulier ist.

Gestalt: Abgestumpft konisch, mit Neigung zur Walzenform. Bei mir erlangte sie die Größe der kleineren Figur oben; Decaisnes größere Figur wurde hinzu gezeichnet. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie oft, mit etwas Einbiegung auf einer Seite eine nur allmählig abnehmende, dicke abgestumpfte Spitze.

Kelch: klein, häufig mit fehlenden Ausschnitten, ziemlich hartschalig, sitzt in tiefer, etwas enger Senkung von flachen Beulen umgeben, die auch am Bauche der überhaupt etwas beuligen Frucht noch flach hervortreten.

Stiel: stark, holzig, sanft gekrümmt, nur wenig zur Seite gebogen, 3/4'' lang, sitzt in flacher Höhle, mit einigen Beulen umgeben, und erhebt die eine Seite der Frucht sich noch etwas über ihn.

Schale: ziemlich stark, vom Baume matt grasgrün, in der Reife grünlichgelb. Die Sonnenseite zeigt eine erdartige, bräunliche, meist nur matte Röthe, die nach der Seite undeutlich streifig ist, und in der Zeitigung gelbbräunlich und etwas freundlicher wird. Rostanflüge und Figuren sind häufig und bilden an einzelnen Stellen leichten Ueberzug. Punkte zahlreich, stark, in der Röthe grau und ins Auge fallend. Geruch schwach.

Fleisch: ziemlich weiß, von Ansehen körnig, um das Kernhaus wenig körnig, sehr saftreich, gewürzt riechend, fast halbschmelzend, von dem obgedachten Geschmacke.

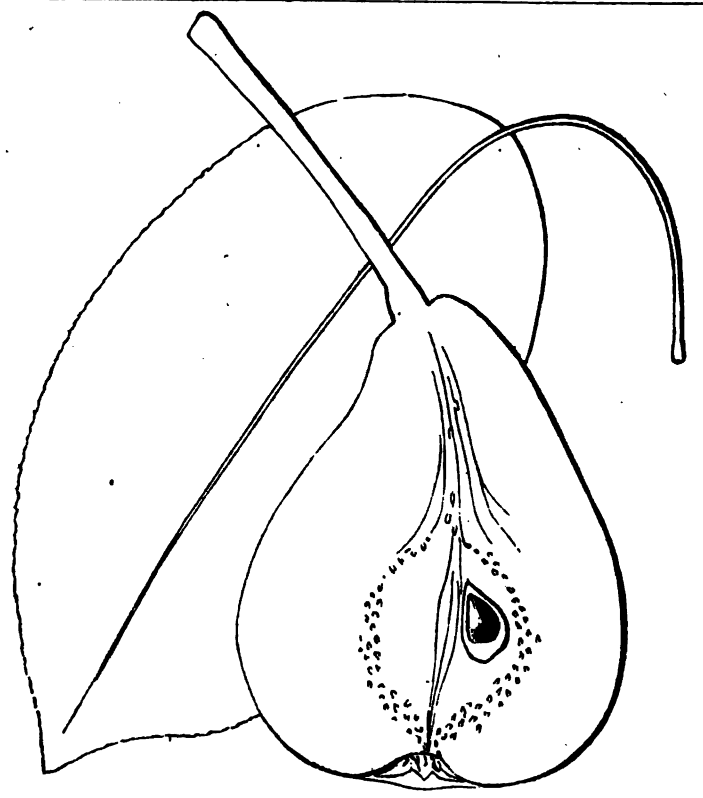
Kernhaus: recht klein, geschlossen, mit kaum Spur von hohler Achse. Die engen kleinen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarzbraune eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: zeitigt Ende Sept. und hält sich 2—3 Wochen.

Der Baum wächst gut und verspricht auch in hiesiger Gegend reiche Fruchtbarkeit. Die Sommertriebe sind steif, nach oben kaum abnehmend, ledergelb, wenig punktirt. Blatt schmal, klein, fast flach ausgebreitet, lanzettlich, glänzend, ganz seicht gezahnt. Afterblätter fehlen meist. Das Blatt der Fruchtaugen gleichfalls lanzettlich, nur gerändelt, zum Theil noch nach der Spitze hin fein (feiner und seichter als auf dem Holzschnitte oben) gezahnt. Augen klein, kurz, anliegend, auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 380. **Die Harigelbirne.** Diel III, 3 b.; Lucas IX, 1 a.; Jahn IV, 2.



Die Harigelbirne. Lucas. Sept. Okt. 6—8 Wochen. ††, in meiner Gegend †.

Heimath und Vorkommen: Findet sich im Württembergischen häufig verbreitet auf Baumgütern bei Eßlingen, Heilbronn, Ludwigsburg, Hohenheim 2c. und wurde zuerst durch Herrn Garteninspector Lucas in den Kernobstsorten Württembergs als eine äußerst schätzbare Haushaltsfrucht bekannt gemacht. Auch in meiner Gegend kann ich sie noch als eine gute Haushaltsfrucht bezeichnen, deren wir indeß in unserem Norden doch noch merklich bessere und überhaupt eine große Anzahl haben. Ueberhaupt haben mehrere der im Württembergischen gesuchten und geschätzten Haushaltsbirnen sich bei mir zwar tragbar, aber von geringer Güte, gewöhnlich zu körnig oder selbst steinig gezeigt, was wahrscheinlich von meinem zu trocknen Boden herrührt, und war z. B. die in Württemberg sehr verbreitete Champagner Bratbirne, von der ich einen wuchshaften

jungen Hochstamm habe, zwar höchst tragbar, aber zu klein und etwas steinig, und gab gekocht ein wenig schmackhaftes Gericht. Mein Reis der Obigen erhielt ich von Herrn Garteninspector Lucas.

Literatur und Synonyme: Lucas Kernobstsorten Württembergs S. 229. Auch in dessen Abbildungen Württemb. Kernobstf., 2te Lief. Taf. 6, und in Metzgers süddeutsch. K.-O.-S. Seite 254 (hier mit Beschreibung von Lucas). Synonyme sind bisher nicht bekannt.

Gestalt: Gute Früchte neigen zum Konischen, oder sind birnförmig, stark 2" breit, $2^3/_4$" hoch. Der Bauch sitzt mehr, oft stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, oft auch mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht sie fast keine oder nur auf einer Seite eine sanfte Einbiegung und endigt mit sehr wenig abgestumpfter, oft fast in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: feingespitzt, blättrig, liegt mit den dürren feinen Ausschnitten sternförmig auf, und sitzt wenig vertieft.

Stiel: charakterisch lang und stark, 2 oft $2^1/_2$" lang, häufig ganz gerade, an der Basis etwas fleischig, sitzt wie eingesteckt, oder die Spitze geht mit feinen Beulen halb in ihn über.

Schale: etwas fein rauh, nicht glänzend, bleibt bei frühem Brechen grünlich gelb. Die Sonnenseite ist nach Lucas mit einem geflammten, schönen dunkeln Lackroth überdeckt; hier zeigten jedoch nur stark besonnte eine nicht weit verbreitete, undeutlich streifige, bräunliche, in der Reife freundlicher werdende Röthe. Rostanflüge bald wenig, bald ziemlich häufig, bilden um den Kelch etwas Ueberzug. Die Punkte sind nach Lucas zahlreich, grau, in der Röthe dunkelroth umringelt, während ich sie bloß als zahlreich und fein notirte.

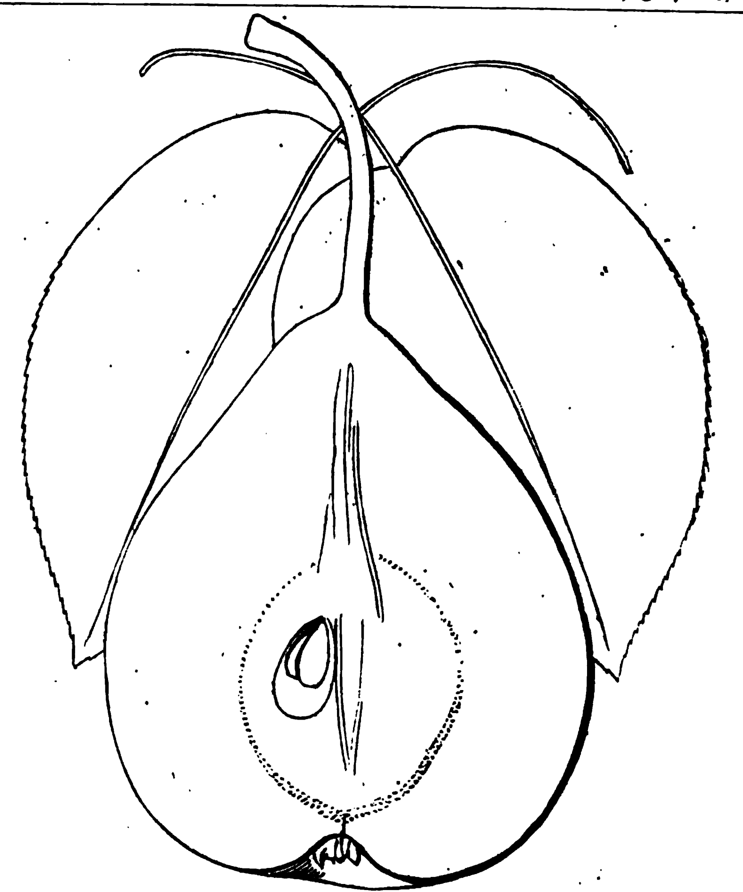
Das Fleisch ist gelblich, abknackend, an meinen Früchten ums Kernhaus ziemlich steinig, nicht sehr saftreich, nach Lucas von gewürzhaftem, herbsüßen Geschmacke, den ich nur als gezuckert notirte.

Das Kernhaus ist geschlossen, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten viele schwarze, eiförmige Kerne; die Kelchhöhle ist kurz.

Reife und Nutzung: Zeitigt nach Lucas im Oct. und hält sich zwei Monate. In dem warmen und frühen Jahre 1862 konnte ich jedoch schon am 10ten Sept. brechen und hielten die Früchte sich 7 Wochen. — Ist nach Lucas sowohl zu Most als auch zum Welken eine der besten Birnen.

Der Baum bildet nach Lucas eine hochgehende Krone mit herabhängenden Zweigen und ist durch sein hellgrünes, ziemlich welliges Blatt kenntlich, blüht spät und eignet sich, da die Früchte fest hängen, für rauhe Gegenden. Reiche Fruchtbarkeit des Baumes bewährte sich auch in meiner Gegend, und wächst der Baum in der Baumschule stark. Die Sommertriebe sind lang, nach oben abnehmend, meist hängend und etwas hörnerartig gebogen (wenigstens in der Baumschule so), nicht stark gekniet, olivengrün, bräunlich überlaufen, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach oder flachrinnenförmig, glänzend, breitelliptisch, seicht und etwas grob gezahnt. Afterblätter kurz, pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen groß, flach, meist langelliptisch (nach dem Stiele zu weniger abgerundet und oft breiter, oft schmäler, als oben gezeichnet), zuweilen auch eiförmig, meist nur gerändelt. Augen klein kurz, stehend oder anliegend, sitzen auf flachen, ziemlich stark gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 381. **Braune Schmalzbirne.** Diel II, 3 b.; Lucas III, 1 b.; Jahn II, 2.



Braune Schmalzbirne. Oberdieck. Fast **†. Sept. Oct., 3—4 W.

Heimath und Vorkommen: Für diese sehr schätzenswerthe, kenntliche Frucht weiß ich keinen Autor zu geben, habe auch überall nur zweimal einen Baum davon gegefunden, den ersten in der Umgegend von Bardowick, wo ich die Sorte noch nicht gehörig beachtete, den 2ten reich und fast jährlich tragend im Garten des Apothekers Bödiker zu Sulingen. Die Sorte verdient sehr Verbreitung und weitere Beachtung. Sie hat einige Aehnlichkeit mit der Großen Sommer-Russelet, hat aber weit stärkeren Rost und nie Röthe. Aeußerlich sehr ähnlich war auch eine Birne, die ich von Herrn Behrens zu Travemünde unter dem Namen Doppelte Brie geschickt bekam, diese wurde aber nicht schmelzend. Auch unter dem Namen Zimmtbirne sah ich eine ähnliche, doch kleinere Frucht, mit sehr merklichem Zimmtgeschmacke.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: bald mehr kreiselförmig, bald mehr birnförmig; gute Früchte sind $2^1/_2$ bis $2^1/_2$'' breit und 3'' hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die kreiselförmigen Früchte sich etwas flachrund wölben, die mehr birnförmigen so zurunden, daß sie nur eben noch, und, wenn der Kelch vorsteht, nicht aufstehen können. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen und kreiselförmige oder etwas mehr kegelförmige Spitze.

Kelch: hartschalig, halb-, meist ganz offen, etwas in die Höhe stehend, während vollständig gebliebene Segmente sich etwas sternförmig auflegen, sitzt bald flach vertieft oder fast oben auf, bald in etwas stärkerer Senkung, die einige flache Beulen zeigt, von denen eine am Bauche sich auch wohl vordrängt und die Hälften etwas ungleich, oder die Durchmesser verschieden macht; doch ist die Form immer gefällig.

Stiel: holzig, an der Basis auch wohl etwas fleischig, sanft gebogen, $1^1/_4$ bis $1^1/_2$'' lang, ganz mit lederfarbigem Häutchen überzogen, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oder geht fast aus ihr hervor.

Schale: ziemlich stark, die gelbe Grundfarbe scheint nur stellenweise etwas durch, indem ein schöner, feiner, zimmtfarbiger Rost, noch stärker als bei der Grauen Dechantsbirne, die ganze Frucht überzieht. Röthe findet sich nicht, und nimmt die Sonnenseite höchstens einen bräunlichen Schein an. Die Punkte sind äußerst zahlreich, größtentheils fein, und erscheinen im Roste als graue oder gelbliche Stippchen. Geruch ist nicht merklich.

Das **Fleisch** ist ziemlich weiß, fein, saftreich, um das Kernhaus kaum etwas fein körnig, mehr als halbschmelzend, von angenehmem, rosenartigen, schwach zimmtartig gewürzten, nur wenig beigemischte Säure zeigenden Zuckergeschmacke.

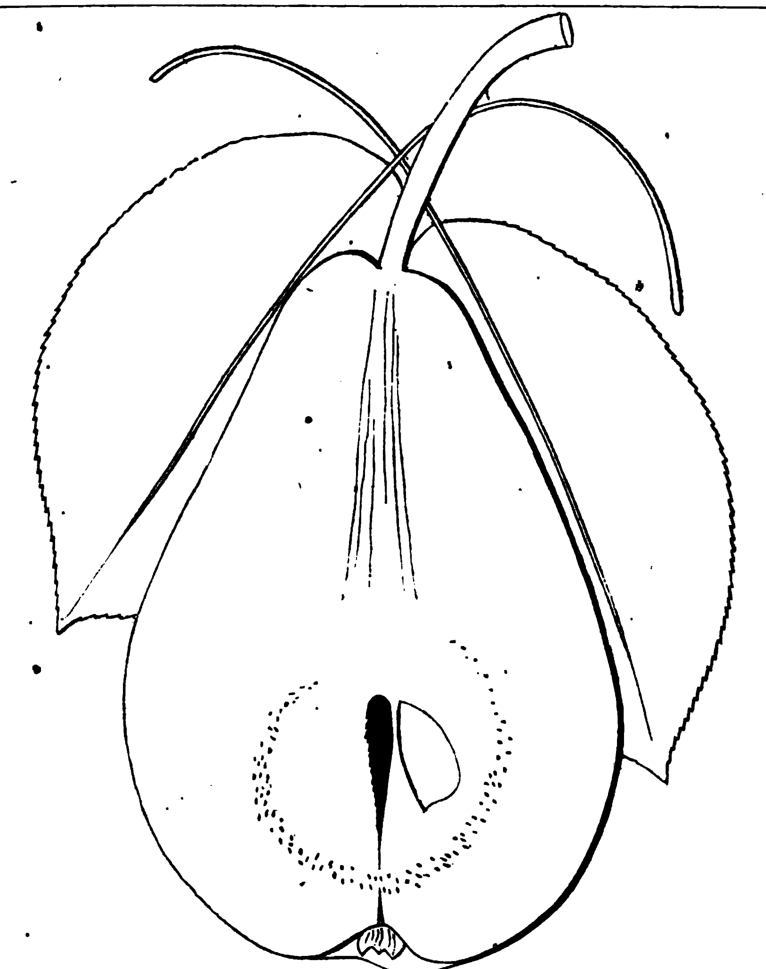
Das **Kernhaus** hat nur einen Ansatz zu hohler Achse, ist geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten langeiförmige, braune, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren mit dem 10ten Oct., in warmen schon Ende Sept, muß 8 Tage vor der Baumreife ab, wird nicht leicht moll, hält sich ziemlich lange im mürben Zustande und ist 2—4 Wochen hindurch für Tafel und Küche brauchbar.

Der **Baum** wächst lebhaft, geht sehr gut in die Luft, doch hängen sich viele Zweige durch die Schwere der Früchte. Er hat mir im schweren, trockenen Jeinser Boden eben so schöne Früchte geliefert, als in Sulingen, wo der Baum auch hochgelegen stand, trägt früh und reichlich. Sommertriebe stark, nur etwas gekniet, nach oben abnehmend, unansehnlich braun, im Schatten olivengrün, nach oben mit feiner Wolle besetzt, ziemlich zahlreich und in die Augen fallend punktirt. **Blatt** glänzend, oben am Zweig jedoch etwas fein wollig, ziemlich stark rinnenförmig, mit der Spitze etwas nach abwärts gebogen, unten am Zweige breiteiförmig, nach oben mehr langeiförmig, nur fein gerändelt. Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen meistens auch eiförmig, einzeln etwas elliptisch, meist nur in der vorderen Hälfte sehr fein und seicht (also feiner als dies der Holzschnitt darstellt) gezahnt, wie fein gerändelt, Augen stark, geschwollen, stumpfspitz, oft stehend, meist ziemlich abstehend, sitzen auf wulstigen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 382. **Schöne Zuckerbirne.** Diel II, 3 a.; Lucas I, 2 b.; Jahn IV, a.



Schöne Zuckerbirne. Oberdieck. *††. Sept. Oct. 3 W.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche Frucht, welche sehr angenehm zum rohen Genuß, einladend für den Verkauf auf Märkten und sehr brauchbar zu mehrerlei Haushaltszwecken ist, habe ich sporadisch bei Hannover und Hildesheim in einzelnen alten Stämmen gefunden, wo sie Niemand zu nennen wußte, als daß sie einmal auf einer Ausstellung zu Hildesheim unter dem Namen Deutscher Kaiser auslag. Ich finde in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes, und halte sie für eine bisher unbekannte Frucht, die ich passend, wie oben, zu benennen glaubte. Sie hat viele Aehnlichkeit mit der bei Meiningen sich findenden Hammelsbirne, ist aber edler von Geschmack und ist die Vegetation beider Sorten ganz verschieden.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Nimmt gern zweierlei Formen an, meistens ist sie schön birnförmig, in schönster Größe gegen 4" lang und 2 3/4" breit (etwas kleinere 3 1/2" hoch, und 2 1/2" breit), oft aber auch kürzer und dicker, zur umgekehrten Eiform oder dickbauchigen Kreiselform neigend. Der Bauch sitzt, besonders bei der langen Form, mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht ziemlich rasch verjüngt abnimmt, und sich nur so weit abstumpft, daß manche eben noch stehen können. Nach dem Stiele machen die langen eine schlanke Einbiegung, und schöne etwas, oft kaum abgestumpfte Spitze, die kürzeren nehmen oft ohne merklichere Einbiegung nach dem Stiele ab.

Kelch: hartschalig, kurzspitzig, offen, doch oft wie etwas geschnürt, so daß die Ausschnitte sich gegen einander wenden, sitzt in mäßig tiefer und weiter, oft enger und flacher Senkung, aus der nur unbedeutende Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, deren Form meist schön rund und gefällig ist.

Stiel: holzig, oft stark gekrümmt oder etwas zur Seite gebogen, 1 1/4 bis selbst 2" lang, sitzt in kleiner, flacher Höhlung mit einigen Beulen umgeben oder wie eingesteckt.

Schale: fein, mattglänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife schön citronengelb, wovon bei recht besonnten wenig rein zu sehen ist, indem eine vor der Reife unansehnliche, bräunliche, in der Reife sehr freundliche Röthe die Frucht leicht überläuft und sich um die zahlreichen Punkte in dunklen, karmoisinrothen Kreischen stärker sammelt, welche rothen Kreischen sich selbst nach der Schattenseite hin noch mehr oder weniger finden, so daß die Frucht ein lachend schönes, freundlich buntes Ansehen gewinnt. Rostanflüge finden sich nicht häufig, hauptsächlich nur um den Kelch.

Das Fleisch riecht stark gewürzreich, ist schwach gelblich, um das Kernhaus nur wenig körnig, von Ansehen nicht ganz fein, doch halbschmelzend und beim Genusse fast zergehend, von stark süßem, durch etwas Weinsäure gehobenen, gewürzreichen, höchst angenehmen Geschmacke.

Das Kernhaus sitzt stark nach dem Kelche hin und hat eine hohle Achse; die Kammern sind ziemlich groß, doch flach und enthalten allermeistens nur ganz kleine, taube Kerne. Die Kelchhöhle ist eng und kurz.

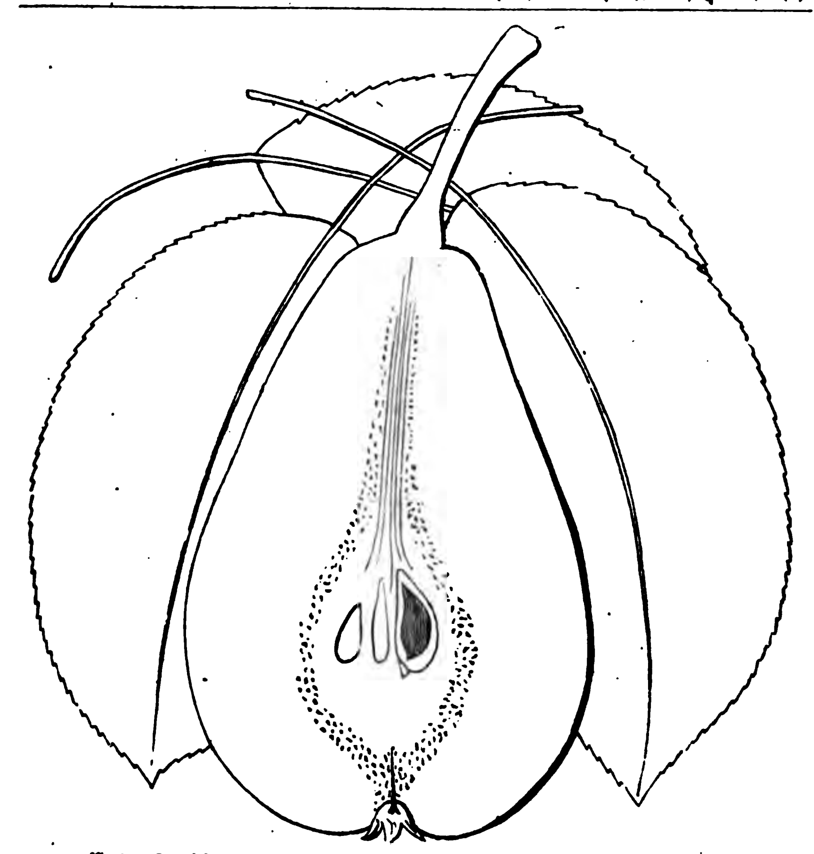
Reife und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren schon bald nach Mitte September, meist erst im Oktober, und hält sich zum Gebrauche 3—4 Wochen. Wird zum Kochen und Trocknen geschätzt und muß auch guten Honig geben.

Der Baum wird groß, macht eine viel verzweigte, reich belaubte, hohe Krone, mit sich hängendem Fruchtholze und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, besonders an Baumschulenstämmen oft recht lang, nach oben gar nicht oder wenig abnehmend, stellenweise mit etwas ganz feiner Wolle belegt, ziemlich stark gekniet, oft ein Weniges hörnerartig gedreht, dunkelbraun, zahlreich, doch fein punktirt. Das Blatt ist etwas düster, flach, elliptisch, nach oben am Zweige fast rundum gerändelt oder nur nach der Spitze hin etwas flach gezahnt. Blatt der Fruchtaugen mäßig groß, flach, elliptisch, oft eioval, sehr fein- und seicht-gezahnt, oft nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig, Augen breit, dreieckig, kaum etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, wenig gerippten Trägern.

Anm. Die Hammelsbirne hat in der Vegetation gegen Obige folgende Unterschiede: 1) Die Triebe sind steifer, gerade aufstrebend, nicht gebogen, voller Blätteraugen, die die Obige wenig hat, mehr ledergelb als braun. 2) Die Blätter sind glänzender, unten am Zweige eiförmig, in der Mitte oval, mit der Spitze stark rückwärts nach hinten gebogen.

Oberdieck.

No. 383. Gute Louise von Avranches. Diel I, 3. 1 (2).; Luc. I (III), 1 b.; J. III, 1 (2).



Gute Louise von Avranches. Prevost (Bivort). **. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde zu Avranches 1788 von einem Hrn. v. Longueval aufgefunden oder erzogen und ihr ursprünglicher Namen soll deshalb Bonne de Longueval sein. Schon Abbé Berryais, Zeitgenosse Duhamels, soll sie gekannt und Louise bonne genannt haben.

Literatur und Synonyme: Wie es scheint, hat sie Prevost im Rouener Bülletin S. 35 zuerst als Louise bonne d'Avranches mit den Syn. Bonne Louise d'Avranches, Bergamotte d'Avr., Poire de Jersey beschrieben und abgebildet. — Biv. beschrieb sie später im Alb. IV, S. 119 mit denselben Syn. und Royer hiemit fast gleichlautend in den Annal. de Pomol. VI, S. 29. — Leroy hat noch als Syn. L. bonne de Jersey. (Dagegen ist in den Annal. de Pom. VIII, S. 19 als Louise bonne de Printemps eine andere von Boisbunel erzogene im März oder April reifende Frucht beschrieben.) — Decaisne hat sie Bd. IV, Lief. 40, recht schön, in Gestalt ganz meiner Zeichnung oben ähnlich, nur etwas größer abgebildet. Er hat als Syn. auch Prince Germain (was demnach verschieden von Prince's St. Germain ist;

vergl. Hdb, II, S. 356) und, anstatt Louise bonne de Jersey: Poire de Jersey mit dem Zusatz partim und bemerkt, sie dürfe nicht mit der Belle de Jersey, welches die Tonneau sei, verwechselt werden. Von der Louise bonne, Merl. und Duham., sei sie durch ihre Größe, frühere Reife und bunte Färbung verschieden. — Alle genannten und anderen Schriftsteller sind voll ihres Lobes, wie auch Herr Dr. Reisich aus Prag sie in Görlitz warm empfahl. — Nach dem Lond. Catal. und Hogg hat sie außer den obigen noch die Synon. Beurré ou Bonne Louise d'Araudoré und William the Fourth (Wilhelm IV.), und wie mir Herr Lieut. Donauer in Coburg mittheilte, kam sie an Hofgärtner Jarnack in Baireuth aus Paris als Prinz von Württemberg.

Gestalt: eirund, nach dem Stiele zu abgestumpft kegelförmig, doch immer ziemlich länglich. Bivort wie Prevost bezeichnen sie als pyramidal, an beiden Enden abgestumpft, Decaisne als länglich birnförmig, stumpfspitz. Die Frucht wird groß; Bivort bildete sie fast 3'' breit, $4^1/_2$'' lang ab, Decaisne $2^3/_4$'' breit und 4'' lang; am Spaliere soll sie bei uns ebenfalls diese Größe erlangen.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, aufliegend, offen, in schöner, ziemlich weiter, schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: stark, gelbbraun, holzig, nach der Birne zu fleischig, steht obenauf, wie eingedrückt, oft neben einem Höcker schief.

Schale: glatt, citronengelb, stellenweise mit etwas Grün gemengt (auf Decaisne's Abbildung durchaus goldgelb), an der S. S. schön und stark, etwas streifig geröthet, doch besteht das Roth meist nur in Punkten, die mit rothen Kreischen umgeben sind und sich stellenweise stark häufen. Auch sonst gewahrt man viele grünliche oder bräunliche Punkte, die aber in der Reife verschwinden, und etwas wenig Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, fein, sehr saftreich, ganz butterhaft, von äußerst angenehmem, durch feine, schwache, etwas herbe Säure gehobenen, sehr pikanten parfümirten Zuckergeschmack.

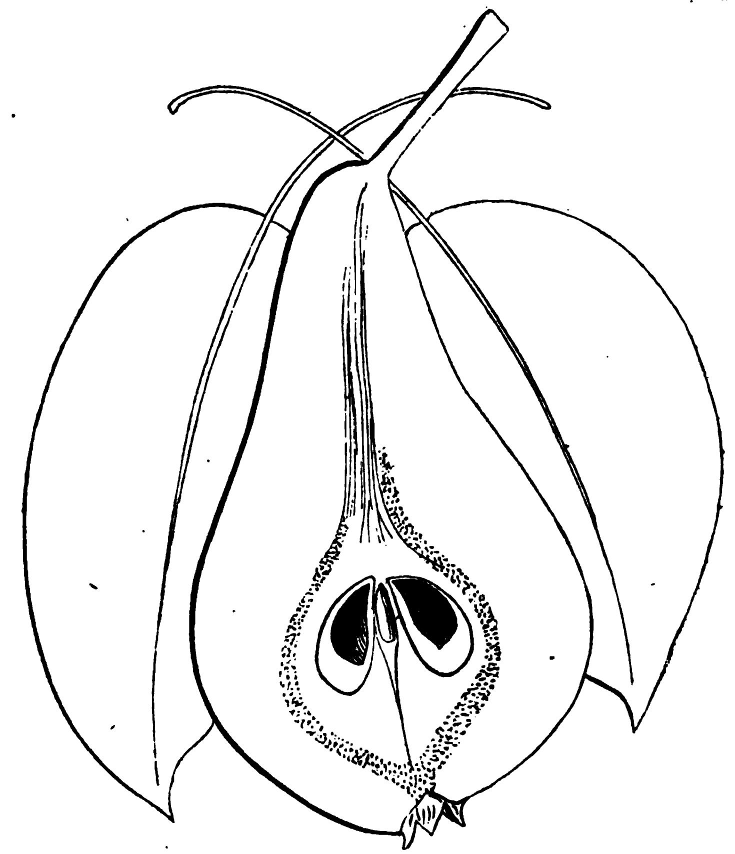
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, nicht hohlachsig, Kammern enge mit meist vollkommenen, ziemlich großen, langen, spitzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen, die am Kopfe schwarzbraun, an der Spitze meist noch etwas weißlich sind.

Reife und Nutzung: die Birne reift meist zu Anf. des Octbr., nach Prevost oft schon Ende Sept. und erhielt ich sie von Hrn. Donauer schon am 17. Sept. völlig reif, sah sie auch in Berlin während der Ausstellung 1860 den 7. Oct. überreif. Sie hat übrigens die gute Eigenschaft, sich im reifen Zustande immer noch einige Zeit zu halten und verdient als eine der besten Tafelbirnen recht häufig gepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst pyramidal, wird mittelstark, ist nach allen Mittheilungen sehr fruchtbar und gedeiht auf Wildling wie auf Quitte; auch nach Baltet verdient er im Großen cultivirt zu werden. — Die Blätter eines jungen Baumes, welchen ich von Aug. Napol. Baumann in Bollweiler empfing und welcher gleiche Vegetation mit von Lucas erhaltenen Zweigen zeigt, sind lang oval, zum Theil ins Eirunde, zum Theil ins Elliptische übergehend, glatt, grob und weitläufig, oder auch seicht und enge, etwas bogenförmig gesägt (was jedoch der Holzschnitt oben nicht gelungen gibt), schiffförmig und sehr stark sichelförmig, so daß das Blatt einen rechten Winkel mit dem Stiele bildet, und die Spitze wieder etwas nach aufwärts gerichtet ist. Die Blätter am Sommerzweige sind mehr breitelliptisch und lanzettförmig, wie im Album und in den Annal. abgebildet. Bivort und Prevost beschreiben sie an diesem als groß, oval-lanzettförmig, regelmäßig weit und seicht gezahnt, Decaisne die am Fruchtholze als oval-elliptisch, stark rinnenförmig (schiffförmig), gezahnt, an der Spitze des Zweigs seien sie wollig. — Blüthenknospen nach Biv. kegelförmig, langgespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun und Grau schattirt. — Sommerzweige röthlich graubraun, schmutzig weiß punktirt.

Jahn.

No. 384. Grüne lange Herbstbirne. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn II, 1.



Grüne lange Herbstbirne. Longue verte. Prevost (Bivort). *†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie ist jedenfalls französischen Ursprungs und schon länger bekannt, doch wahrscheinlich mit der Langen grünen Herbstbirne, Verte longue verwechselt worden. — Ich sah sie zuerst bei der Ausstellung in Berlin in Hrn. Leroys Sortiment, dann bei der in Erfurt von Hrn. Lederbogen, zuletzt mehrfach auf der Ausstellung in Namur, wo mir überall die eigenthümliche lange grüne Frucht auffiel, die ihrem Namen ungleich besser als die oft ziemlich kurzgebaute Lange grüne Herbstbirne entspricht.

Literatur und Synonyme: Prevost im Rouen. Bülletin S. 51 als Verte longue d'automne, ganz meiner Zeichnung oben entsprechend. Der Name sei der älteren Verte longue mit dem Syn. Mouillebouche gegenüber unpassend. Letztere reife ziemlich gleichzeitig, öfters später, sei aber schlechter (was indessen schon ihrer längeren Dauer wegen ungegründet ist). An der Loire werde die Frucht Longue verte genannt. — Biv. Alb. IV, S. 125: Verte longue d'Angers. Zum Unter-

schiede von der alten Verte longue werde sie auch Verte longue de Mayenne genannt. Ist wohl um den Kelch zu plattrund abgebildet. — Decaisne, I, tab. 27, Longue verte, wie m. Frucht, nur schmächtiger am Bauche; Biv. schreibe ihre Entdeckung mit Unrecht van Mons zu. Im Verz. des Museums sei sie schon 1824 als Verte longue d'Angers enthalten. Syn. sind bei ihm noch: Longue verte de Poiteau und Pointus St. Etienne's (die aber im Dez. reift). Sapin der Carthäuser sei eine ähnliche Frucht. — Liron d'Airol. Descript. I, S. 68, tab. 15, fig. 10, wie Biv. — Leroy schildert sie als II. R., mittelgroß, zartfleischig, Sept. Oct. Ebenso Jamin und Durand. Dochnahl S. 139 nannte sie Belgische Zapfenbirne, statt dessen mir obige Benennung passender schien.

Gestalt und Größe sind oben dargestellt. Bivort und Decaisne bezeichnen die Form als länglich, ersterer hat sie ziemlich birnförmig 2$^{3}/_{4}$" breit, 4$^{1}/_{2}$" lang, abgebildet; Decaisne 2" breit, 3$^{3}/_{4}$" lang und sie hat bei ihm eine mehr spindelförmige Gestalt.

Kelch: kurz und hartblättrig, offen, flach stehend, mit Beulchen umgeben, von welchen oft eines mehr als die andern anschwillt und ihn schief drückt; oft setzt sich dieses über den Bauch undeutlich fort und macht die Abrundung ungleich.

Stiel: verschieden stark und lang, oft gebogen, braun, nach der Birne zu grün, läuft meist ohne Absatz in die Birne aus, doch legt sich öfters ein Höcker an ihn und bewirkt, daß der Stiel einen Winkel mit der Frucht bildet.

Schale: etwas geschmeidig, hellgrün, mit vielen feinen und stärkern grünen, später bräunlichen Punkten, in der Reife nur stellenweise, wie Biv. angibt, etwas gelblicher, so daß sie wie streifig aussehe, was ich nicht bemerkt habe. Ohne Röthe, auch ohne Rost, hie und da nur mit einigen Schmutz- und Lederfleckchen.

Fleisch: etwas grünlich weiß, besonders unter der Schale, fein, schmelzend, saftreich, recht süß, mit eigenthümlichem, nach Decaisne melonenartigen oder, wie mir es vorkam, calmusartigen Gewürz.

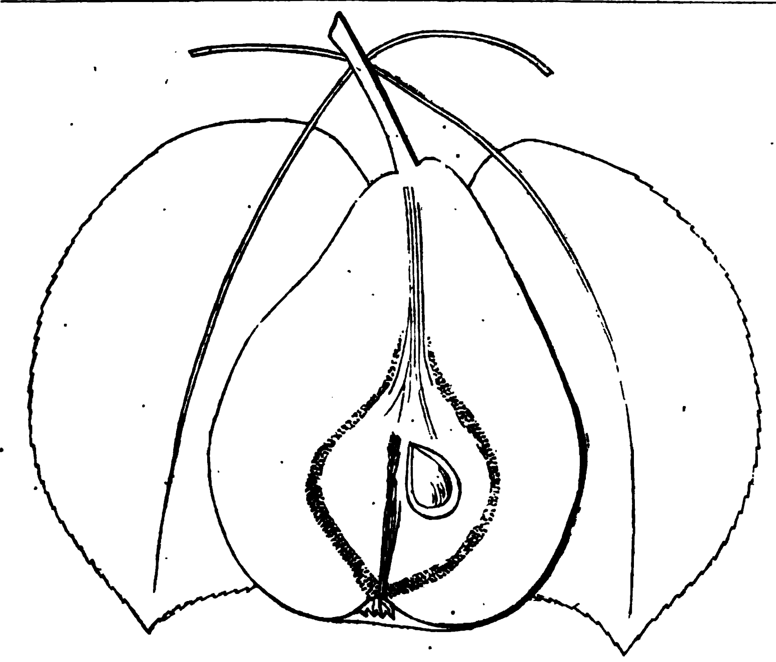
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen angedeutet, schwachhohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit vielen vollkommenen, hellbraunen, mit einem schwachen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift von Anfang bis Mitte Oktober, hält sich aber, einmal ausgereift, nicht lange, sondern passirt sehr schnell, welchen Fehler auch Liron d'Air. hervorhebt. — Immer ist es eine, durch ihre Form und Farbe interessante schöne und gute Tafelfrucht. Von der ihr in der Form ähnlichen Erzherzog Carl und Sächsischen l. gr. Winterbirne, ist sie schon durch frühere Reife und andere Vegetation verschieden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Biv. lebhaft, ist ziemlich fruchtbar (nach Leroy sehr fruchtbar) und kann noch hochstämmig erzogen werden. — Blätter eirund, oft länglich oval, mit ziemlich langer auslaufender Spitze, oberhalb undeutlich wollig, deßhalb mattglänzend, unterhalb stärker wollig (selbst im Herbste noch am Blattsaume deutlich sichtbar), ganzrandig oder undeutlich gezahnt-gerändelt, 1$^{3}/_{4}$" breit bis 3" lang, schwach schiff- und sichelförmig. (Auch Dec. gibt die Blätter des Fruchtholzes als wollig an). Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich doch nicht stechend spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige rothbraun, fein weißlich punktirt, stellenweise schwach wollig.

Jahn.

No. 385. **Die Susanne.** Diel II, 8. 2.; Lucas III, 1 b.; Jahn III, 2.



Susanne. Oberdieck (van Mons). *††. Sept. Oct., 5 W. L.

Heimath und Vorkommen: Auch diese höchst achtbare, recht häufige Anpflanzung verdienende Frucht, die für die Tafel recht angenehm und noch schätzbarer für den Haushalt ist, und deren Baum durch frühe und sehr reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, fand ich unter den 300 unbenannten Birnsorten, die ich 1838 von Herrn van Mons erhielt. Die sehr kenntliche Vegetation findet sich unter allen meinen belgischen Birnsorten nicht, und wird sie etwa eine noch ganz unbekannte Frucht aus v. Mons letzten Kernsaaten sein, von denen er mir hauptsächlich Reiser zu schicken schrieb.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst der Frucht nach beschrieben in meiner „Anleitung" von 1852. Muß nicht verwechselt werden mit der Suzette de Bavay. Unter obigem Namen, den ich ihr beilegte, habe ich sie schon oft versandt.

Gestalt: birnförmig, oft etwas glockenförmig, 2" breit, 2½ bis 3" hoch. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft zurundet und so wenig abstumpft, daß sie meist nur eben aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einbiegungen

und wenig abgestumpfte, oft halb in den Stiel auslaufende Kegelspitze. Der Bauch ist meistens schön rund, und zeigt nur, wenn die Frucht größer wird, flache Erhabenheiten.

Kelch: recht klein, oft fehlend, in enger, flacher Senkung.

Stiel: holzig, ziemlich dünn, 1¼ bis 1⅓" lang, etwas gekrümmt und durch einen Fleischwulst gewöhnlich etwas auf die Seite gedrückt.

Schale: fein rauh, grünlich, in der Reife grüngelb; zimmtfarbiger, stellenweise selbst etwas rauher Rost überzieht gewöhnlich den größeren Theil der Frucht so, daß die Grundfarbe nur durchscheint. Röthe und Geruch fehlen. Punkte zahlreich, doch nur an der Sonnenseite und im Roste stärker zu bemerken und gelbgrau.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, um das Kernhaus etwas körnig, halbschmelzend, von schwach weinartigem, starken Zuckergeschmacke.

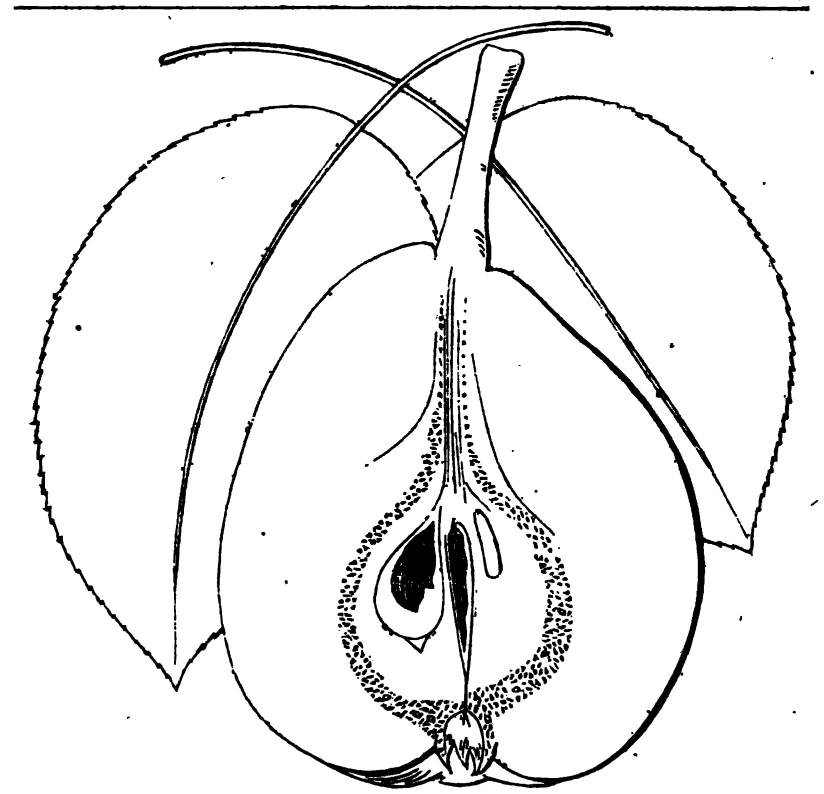
Das Kernhaus hat hohle Achse, die nicht geräumigen Kammern enthalten meistens vollkommene braune, oder schwärzliche, plattgedrückte, mit der Spitze etwas gebogene Kerne.

Reife und Nutzung: Reift in warmen Jahren schon Ende Sept. und konnte 15. bis 20. Sept gebrochen werden; meistens ist die Pflückezeit Ende Sept. und die Reife im Oct., und ist die Frucht für Tafel und Haushalt wohl 5 Wochen brauchbar.

Der Baum wächst sehr rasch, macht in der Baumschule recht lange, nach oben wenig abnehmende, überall mit Blätteraugen besetzte Triebe, bildet eine gut verzweigte Krone, mit sehr vielem, kurzen Fruchtholze und ist früh und reichlich tragbar. Der ziemlich große, wohl 4 Fuß lange Probezweig in Nienburg trug mir oft eine Metze Früchte und auch hier ist der junge Baum schon wieder fruchtbar, so daß die Sorte in leichtem und schwerem Boden fortkommt. Sommertriebe schlank, wenig stufig, mehr nach oben mit etwas Wolle belegt, olivenfarbig, an der Sonnenseite oft leicht braun überlaufen, mit vielen, ziemlich feinen, röthlich grauen Punkten. Blatt mittelgroß, dunkelgrün, ziemlich glänzend, auch unten kahl, stark rinnenförmig, mit der Spitze nach unten gekrümmt, mit schöner aufgesetzter Spitze, langeiförmig, am Rande nur sehr seicht gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig, oft auch fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen größer, etwas breiter langeiförmig, auch eioval, seicht oder auch schärfer gesägt-gezahnt. Augen stark, konisch, abstehend, auf ziemlich vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 386. Sommerkönigin. Diel I, 3. 1 (2).; Luc. I (III), 1 a.; Jahn III, 1 (2).



Sommerkönigin. Diel *†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diel, von welchem abstammend dieselbe im herzogl. Hofgarten in Meiningen angepflanzt ist, bekam sie vom Oberkammerrath Frensdorf in Dillenburg. Die Frucht ist äußerlich schön, ziemlich der Weißen Herbstbutterbirne ähnlich, aber ihr Geschmack ist matt und will dem, der einmal bessere Früchte kennt, wenig mehr behagen. Wahrscheinlich würde sie Diel in späteren Jahren auch weniger gelobt haben, als es damals von ihm geschah.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 113. Die Sommerkönigin, Reine d'été. Einen Autor weiß Diel nicht anzugeben. — Christs Handwörterb. S. 188. — Dittrich I, S. 597. — Lucas S. 151. Dieser gibt als Syn. Kingsbirne an. — Dochnahl S. 109. — Mit dem Sommerkönig (Syn. der Junkerbirne, vergl. diese in Bd. II, S. 79 des Hdb.) darf sie nicht verwechselt werden, ebensowenig mit der Königinbirne (Syn. der Roberts Muskateller, Bd. II, S. 337) und verschiedenen anderen Birnen, denen der Namen Königsbirne beigelegt wird, wie Forellenbirne,

Sommer-Robine, Große Russelet, Wildling von Motte, Henne's Königsbirne, Grauer Speckbirne, worüber Dochnahl S. 12, 30, 44, 87, 142 und 188 zu vergleichen ist.

Gestalt und Größe der an einem Pyramidbaum in guter Lage erzogenen Frucht gibt obige Zeichnung. Sie baut sich aber auch nach dem Stiele zu oft länger spitz und erscheint dann ziemlich kegelförmig. Diel bezeichnet die Form auch als stumpfkegelförmig mit ansehnlichem Bauche, der unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu liege, auf letzterem nur eben noch, doch meist schief aufstehend, nach dem Stiele zu ohne merkliche Einbiegung sehr abgestumpft kegelförmig, 2¾" breit, 3¼" hoch.

Kelch: kurz-, breit- und spitzblättrig, außen gelbbraun, innen dunkelbraun, aufrecht stehend, offen oder halboffen in bald seichter, bald engerer und tieferer schüsselförmiger Einsenkung, die mit starken Beulen besetzt ist. Diese letzteren laufen als flache Kanten über Wölbung und Bauch deutlich sichtbar fort, ohne die regelmäßige Form viel zu verletzen.

Stiel: stark, zuweilen bis 1¾" lang, gelbbraun, nach der Birne zu gelb, oft fleischig, steht obenauf wie eingedrückt in Beulen, oder neben einem Höcker etwas schief.

Schale: glatt und glänzend, gelblichgrün, später hellgelb, mit grünlichen oder bräunlichen feinen Punkten, an der S. S. oft sanft, etwas streifig geröthet und nebenbei stark roth punktirt, meist in rothen Kreischen bestehend, die um die Punkte gezogen sind, auch mit etwas dünnem, gelbbraunen Rost um die Kelchwölbung herum.

Fleisch: weiß, halbfein, etwas grobkörnig, saftvoll, nach Diel butterhaft schmelzend, und von einem recht angenehmen, erquickenden, der Grauen Herbstbutterbirne etwas ähnlichen Geschmack, der jedoch, wie er selbst sagt, nur in guter, warmer Lage sich ausbildet, und sonst gewürzlos ist; ich fand ihn auch meistens wenig gezuckert, gleichwie das Fleisch öfters rauschend oder halbschmelzend bleibt.

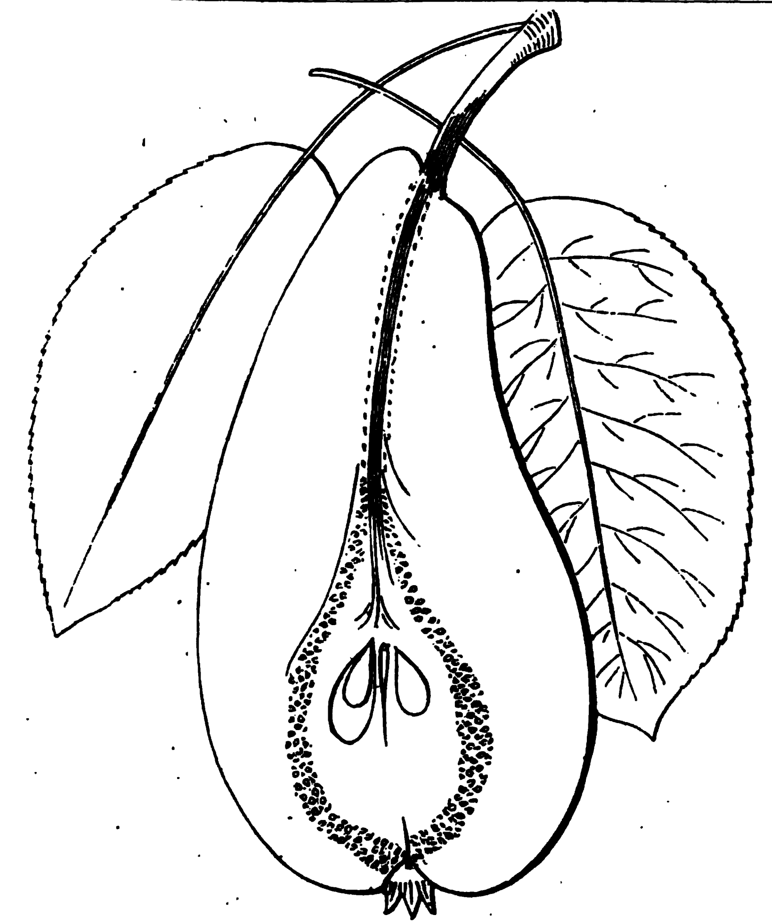
Kernhaus: mit nicht zu vielen, doch etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwachhohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit schwarzbraunen, nach beiden Enden spitzen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach Diel von Mitte bis Ende September, in Meiningen von Anfang bis Mitte Oktober, hält sich 14 Tage, worauf sie teig wird. Durch 8 Tage früheres Pflücken wird nach ihm der Geschmack besser. Die Birne ist ja wohl noch für Tafel und Haushalt brauchbar, verdient aber nicht den ihr von Diel eingeräumten 1sten Rang.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, gibt auf Wildling schöne, sehr fruchtbare Pyramiden. — Blätter oval, zuweilen eirund, ziemlich groß, 2" breit, 2¾ bis 3" lang, mit auslaufender doch sehr kurzer Spitze, glatt, fein- und seicht-gesägt, sehr dunkelgrün und glänzend. Blüthenknospen kurzkegelförmig, stumpfspitz, hellbraun. — Sommerzweige gelblichgraubraun, mit weißlichen oder gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 387. **Holländische Butterbirne.** Diel I (II) 3. 2.; Luc. III, 1 (2) a.; J. II, 2.



Holländische Butterbirne. Sickler. **†, oft *†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie findet sich wohl unter verschiedenen Namen, aber es kann nur eine längere Beobachtung, besonders der Vegetation, Aufschluß geben, ob die im Folgenden genannten Früchte, theilweise als schmelzend und wohlschmeckend, theilweise als rauschend und weniger gut beschrieben — wie solche Unterschiede die Jahreswitterung oder ein nicht zeitiges Brechen u. s. w. mit sich bringen kann, sämmtlich einerlei sind.

Literatur und Synonyme: T. O.-G. Bd. XXII, S. 22, Taf. 3: Holländische Butterbirne, Beurré de Hollande, in Bremen Fürstliche Tafelbirne „zart, schmelzend, wie die beste Butterbirne, vom Geschmacke der B. blanc, Ende Sept. durch Oct. dauernd." — Christ Handwörtb. S. 174: Flaschenkürbisbirne, Calebasse, „sonderbar gestaltet, gegen den Stiel spitz, grün mit Hellbraun, später goldroth, wie Aurate. Fleisch zart, fließend, wohlschmeckend, Oct."

— Letztere besaß ich früher, von Christ abstammend, mit demselben elliptischen Blatte, wie es Sickler neben seiner Holländischen Butterbirne abgebildet hat, und fand auch die mir von Lucas gesendete Holl. Bttb. mit meiner Flaschenkürbisbirne stimmend. Doch sind an jugendlichen Bäumen, die ich aus Lucas' Reisern erzog und welche bereits Früchte brachten, die Blätter der Mehrzahl nach eirund, weshalb ich Abänderung an älteren Bäumen vermuthe. (Beide Blattformen sind oben einander gegenüber dargestellt.) — Oberdieck fand meine Holländische Butterbirne mit der Mausebirne in s. Anl. S. 377 identisch. Letztere, wenn früh genug gebrochen, sei sehr schmelzend und wohlschmeckend, wogegen sie Borchers im Naumb. Berichte als reichtragende, haltbare Kochfrucht schildert. Oberd. erklärt sie auch für gleich mit Diels VII, 37 (butterhafter) Rosanne, sowie nach Monatsschr. II, S. 183 mit Diels I, 811 (nicht schmelzender) Großer Sommer-Zapfenbirne und sehr ähnlich sei auch eine Calebasse double aus Enghien (doch hat er als Große Flaschenkürbisbirne, Dittr. III, S. 162, von Dittrich die Prinzessin Marianne erhalten.) — Sehr ähnlich ist ferner Decaisne's Calebasse, Jard. fruit. IV, Lief. 46, auch Tougards Calebasse (S. 17) „nicht zu verwechseln mit Calebasse Tougard," sowie eine Calebasse de Lirons, Table syn. S. 17. — Im Boscooper Sortimente in Görlitz glaube ich als Calbas musqué die Holländ. Butterbirne gesehen zu haben. Knoops Calbas musqué S. 41, tab. III. (Diels Calbas I, S. 222) reift jedoch im Nov. und Dez. und Oberd. hält diese, welche unten folgt, für verschieden. — Unsere Frucht ist gut abgebildet im Jen. Obstcab. N. Aufl. II. Sect., 1. Lief. — Die von Dochnahl der Zimmtfarbigen Schmalzbirne zugelegten Syn. Lange Pfalzgräfler, Gänskragen und Storchschnäbler, vgl. Bd. II, S. 442, gehören wohl eher der vorliegenden.

Gestalt: lang kegelförmig oder auch mehr birnförmig und wieder flaschenförmig; die Frucht nimmt oft stärker nach dem Kelche zu ab, und wird dadurch mehr mittelbauchig, auch ist die Abrundung des Bauchs oft ungleich und besonders nach dem Stiele zu tritt oft eine Seite stärker als die andere hervor. Ebenso veränderlich ist die Größe; gut ausgebildet ist die Birne jedoch 2 bis $2^1/_4$" breit, und $3^1/_4$ bis $3^3/_4$" lang.

Kelch: meist klein und kurzblättrig, offen, in enger und seichter, häufig unregelmäßiger, durch Beulen beengter Einsenkung.

Stiel: gelbbraun, nach der Birne zu grün oder gelb, meist lang und stark, steht oben auf, oft jedoch neben einem Höcker schief.

Schale: grünlich gelb, später hellgelb mit feinen bräunlichen Punkten, selten etwas matter Röthe, doch mit vielem glatten, gelbbraunen Roste, so daß sie an der S. S. oft wie goldartig geröthet und im Ganzen der bessern Prinzessin Marianne sehr ähnlich sieht.

Fleisch: mattweiß, halbfein, etwas körnig, in richtiger Ausbildung meist völlig schmelzend, ziemlich saftreich, angenehm süß mit schwachem Gewürz ohne Säure (Oberd. bezeichnet den Geschmack der Mausebirne als gezuckert, schwachweinig, etwas rosenartig). In ungünstigen Sommern und bei zu langem Hängen bleibt es halbschmelzend oder rauschend, ohne Wohlgeschmack.

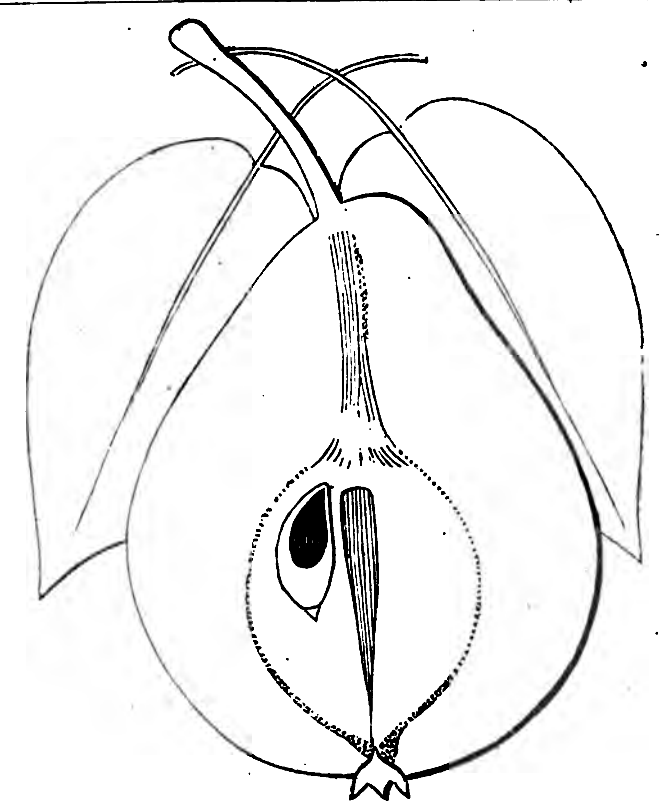
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, Achse voll oder hohl mit kleinen Kammern und vollkommenen, schwarzbraunen, kurzzugespitzten Kernen mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Anfang des Oktobers, bisweilen schon Ende September, bisweilen verzögert sich die Reife aber auch sehr und 1860 hatte ich die Frucht selbst noch im November. — Meist ist sie eine gute Tafelfrucht, immer aber gut in der Wirthschaft zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut, wird mittelstark und ist reichlich tragbar, was seine Anpflanzung sehr empfiehlt. — Blätter eirund, (am Stiele mehr abgerundet, als auf dem Holzschnitte oben) oft herzförmig, an jugendlichen Bäumen groß, bisweilen $2^1/_4$" breit, $3^1/_2$" lang, mit auslaufender oder halb aufgesetzter Spitze, kleinere oft oval (vergl. oben), glatt, seicht- und stumpfgesägt, schifförmig und sichelförmig, zum Theil etwas wellenförmig, dunkelgrün und glänzend. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, ziemlich stechendspitz, hellbraun. — Sommerzweige grünlich graubraun, auf der S. S. schwach violettroth, mit vielen, aber feinen gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 388. **Wälsche Eierbirne.** Diel II, 3. 2.; Luc. III, 2 a.; Jahn II (VI), 2.



Wälsche Eierbirne. v. Flotow. *†. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr zu empfehlende, späte Sommerbirne habe ich vor vielen Jahren (etwa 1837) aus Hohenheim erhalten, finde sie aber weder in dem dortigen Baumschulen-Catalog von 1854 noch sonst irgendwo beschrieben oder abgebildet, kann daher auch keine

Literatur und Synonyme derselben angeben, obwohl mir dieselbe in jeder Hinsicht weitere Verbreitung zu verdienen scheint. Sie hat bei mir 1841 zum ersten Mal und seitdem fast jährlich und meistens reichlich getragen.

Gestalt: der Abriß zeigt die Gestalt einer recht schönen, vollkommenen Frucht, die sich wenig verändert.

Kelch: steht fast oben auf oder nur in einer sehr geringen, flachen Vertiefung, ist steif, kurz, wenig vorstehend, bräunlich und offen.

Stiel: grün und dunkelbraun gefärbt, mit braunen erhabenen Punkten, öfters knospig. Vertiefung sehr unbedeutend.

Schale: ziemlich stark, von Farbe grünlich gelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger geröthet, was oft recht lebhaft wird und selbst in Braunroth übergehen kann, dabei ist aber die Frucht mit sehr in die Augen fallenden, braunen, fast rostartigen Punkten bedeckt, welche im Rothen noch stärker werden, aber mehr grau erscheinen. Auch sind diese Punkte öfters noch durch rauhe Rostfiguren und Rostflecken verbunden. Abgerieben erscheint die Schale schön glänzend.

Kernhaus: nur ganz fein angedeutet, mit starker Achsenhöhle, geräumigen Kammern und schönen braunen Kernen versehen.

Fleisch: weiß, fein, in voller Reife halbschmelzend, sehr saftig, von sehr angenehmem, muskirten Geschmack. Die Frucht hat nur schwachen Geruch, das Fleisch aber riecht beim Aufschneiden stark muskatellerartig.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach und nach gegen Ende September und Anfang Oktober, dauert aber höchstens einige Wochen. Empfiehlt sich besonders als Marktfrucht. T. II., W. I.

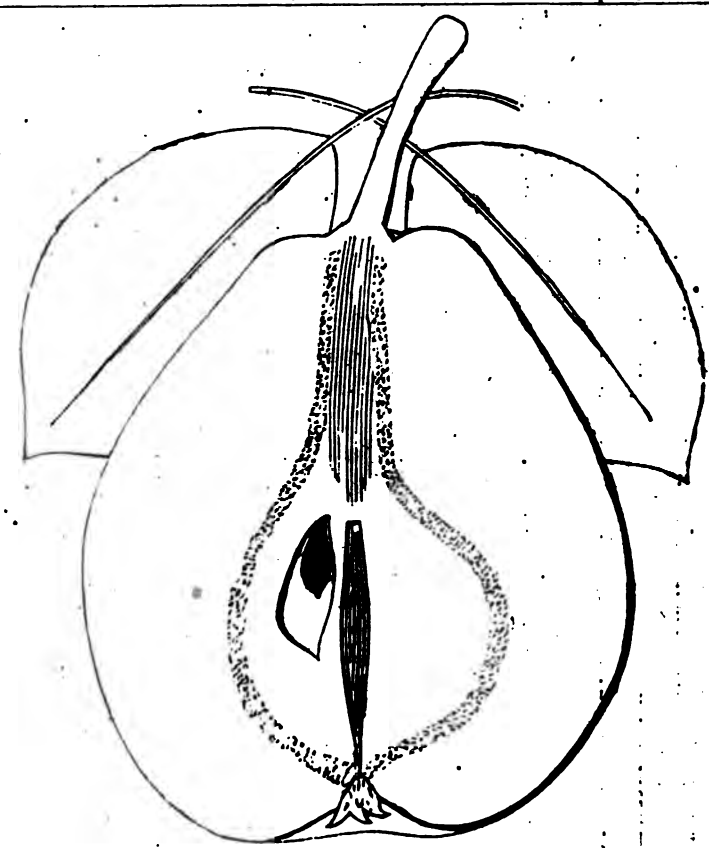
Baum geht schön in die Höhe, leidet nicht leicht durch Frost und wird reichlich, fast jährlich tragbar.

v. Flotow.

Anm. Lucas in seinen Württemb. Kernobstsorten beschreibt S. 223 eine Wilde Eierbirne, Fischäckerin, auf den Baumgütern um Hohenheim ziemlich häufig verbreitet, der Obigen ziemlich ähnlich und mit gleicher Reife und kurzer Dauer, bezeichnet sie aber als hartfleischige zusammenziehend säuerliche Mostbirne. — Herr Kunstgärtner Maibier sandte mir aus dem großen Garten zu Dresden von der daselbst angepflanzten Wälschen Eierbirne einen Zweig mit Blättern, deren Form ich neben der Frucht bemerklich gemacht habe. Sie sind hiernach länglich eirund, etwas herzförmig, mit auslaufender längerer oder kürzerer Spitze, glatt, doch vielleicht auf der unteren Fläche etwas wollig, ganzrandig, flach. — Eine Birne desselben Namens von Herrn Maibier selbst schien anders, hatte mehr lanzettförmige, etwas kleine, glatte, ganzrandige, undeutlich und fein gezahnte, schwach schiff- und sichelförmige Blätter, am Sommerzweige waren sie ebenso geformt, nur größer und breiter. An beiden Arten waren die Blüthenknospen länglich kegelförmig, dunkelbraun, ziemlich spitz, an der letzterwähnten fast stechend. Die Sommerzweige der letzteren dunkelbraun, fein weißgrau punktirt, an der aus dem großen Garten schienen sie mehr gelblichgrün zu sein. Ob eine von beiden und welche von ihnen Hrn. v. Flotows Frucht sei, konnte mir nicht mitgetheilt werden.

Jahn.

No. 389. **Dickbauch von Cerſenitz.** Diel III, 2. Z.; Luc. IX, 1 a.; Jahn IV, 2.



Dickbauch von Cerſenitz. v. Flotow (Rößler). †. Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Dieſe Frucht ſtammt aus der vormaligen v. Aehrenthal'ſchen Baumſchule zu Doxen in Böhmen und iſt in deren Catalog unter Nr. 401, als von dem bekannten böhmiſchen Pomologen Rößler ſtammend, aufgeführt. In dem unvollendet gebliebenen v. Aehrenthal'ſchen Werke: Deutſchlands Kernobſtſorten kommt ſie nicht vor.

Literatur und Synonyme: Ich habe dieſe Sorte noch in keinem pomologiſchen Werke auffinden können, auch ſind mir keine Synonyme derſelben bekannt.

Geſtalt: Ihre Benennung deutet ganz richtig ihre Geſtalt an, wie ſie der Abriß darſtellt. Die Frucht hat gewöhnlich eine Breite von 3″ und eine Höhe von 3½″, wird aber nicht ſelten in beiden Dimenſionen

noch größer. Ich erlaube mir bei dieser Frucht besonders daran zu erinnern, daß man die Früchte erster Trachten niemals und in keiner Hinsicht als Modelle annehmen darf.

Kelch: ziemlich lang, feingespitzt, etwas wollig, gelbgrünlich und braun, offen aufliegend, in einer geräumigen Vertiefung stehend, welche zuweilen einige flache Erhöhungen zeigt und gewöhnlich berostet ist.

Stiel: grün und braun, mit dunkleren Punkten und knospig, nach unten etwas fleischig verdickt oder eingedreht, und in einer seichten Vertiefung stehend.

Schale: glatt, geschmeidig und fein, in der Reife der Frucht gelblichgrün oder grünlich blaßgelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler gelbroth geflammt oder angelaufen, was aber auch in manchen Jahren gänzlich fehlt, in anderen, bei stark besonnten Früchten, etwas streifig und fleckig erscheint.

Kernhaus: mit feinen Körnchen nur schwach, aber doch deutlich angegeben. Die Achsenhöhle ist schmal, die Fächer langgezogen, geräumig, mit guten Kernen versehen.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, mürbe und markig, nur wenig saftig, doch von ziemlich angenehmem, süßen, etwas gewürzten Geschmack.

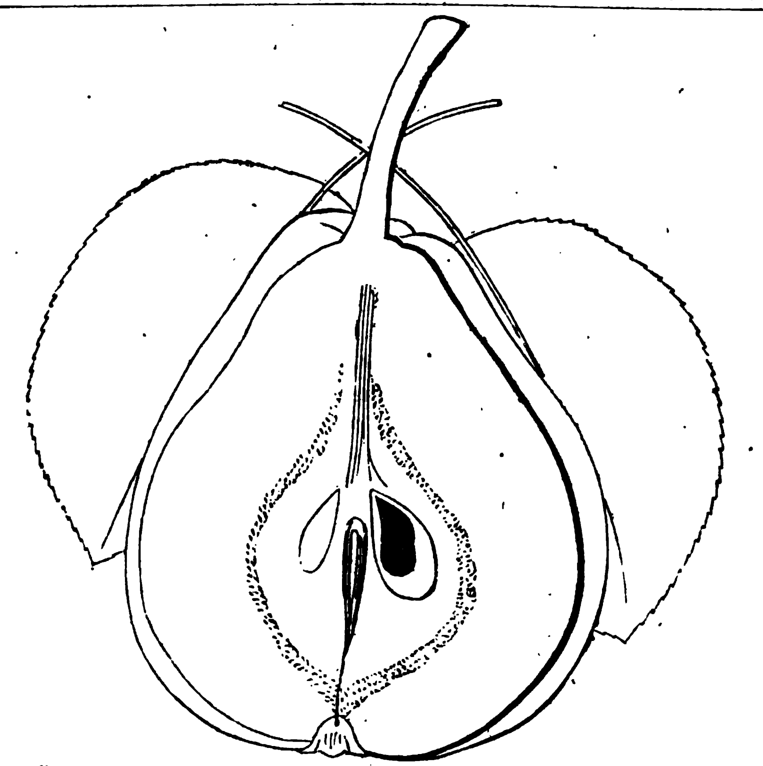
Reife und Nutzung: tritt etwa in der Mitte Sept. oder Anfang Oktober ein. Die Frucht hält sich nicht lange, sondern wird bald teig. Wenn sie ganz gelb geworden ist, ist sie schon vorüber, deßhalb dürfte aber auch ihr Werth als Wirthschaftsfrucht nur W. II. zu bestimmen sein. Da aber diese Sorte sehr kräftig wächst und dauerhaft scheint, dabei auch sich sehr tragbar zeigt, so dürfte sich dieselbe doch für den Landmann, der große Früchte liebt, empfehlen.

v. Flotow.

Anm. Herr Superint. Oberdieck, welcher die oben beschriebene Birne besitzt, sendete mir auf meinen Wunsch Blätter, deren Form ich neben der Frucht gezeichnet habe, und wonach die Form elliptisch ist. Sie sind von Oberd. Probezweig klein, einzelne oval, ganzrandig oder nur sehr undeutlich und seicht, nach vorne hin gesägt. Einzelne zeigen am Blattsaume etwas Wolle.

Jahn.

No. 390. Gr. britannische Sommerb. D. II, 2. 1. (2); L. I, (III), 2 a.; J. III, 1. (2).



Große britannische Sommerbirne. Diel. kaum * †. Sept., Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie kam an Diel aus Harlem und ist wahrscheinlich eine holländische Kernfrucht, der man den Namen Grand Bretagne (Grand Brittagne, Grand de Brittagne in holländ. Verzeichnissen) beigelegt hat, um ihr Absatz zu verschaffen. Diel empfahl sie als Tafelfrucht und setzte sie mit Unrecht in den I. Rang. Schon Dittrich bezeichnete sie mehr als Marktfrucht für den Landmann und auch Oberdieck ist wenig von ihr befriedigt.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 18. Er findet die Frucht bei keinem anderen Pomologen, als bei Knoop, dessen Grand Bretagne (Großbritannien, der Uebers.) auf Tab. II er entsprechend nennt; allenfalls lasse sich Hanburys Scotch Bergamot noch damit vergleichen. Letzterer Name ist aber nach dem Lond. Catal. ein Synon. der Hampdens oder Englischen Bergamotte (wahrsch. unserer Großen Sommerbergamotte). — Unter den 4 Sorten Grande Bretagne des Lond. Catal. könnte wohl die nur dem Namen nach aufgezählte Grande Bretagne d'automne die vorliegende sein. — Bei Tougard, S. 47 u. 96, ist Grande Bretagne la Grosse ein Synon. der Bonchretien d'Espagne mit den weiteren Synon. Große Mansuette

des Flamands und Vermillon d'Espagne, er beschreibt die Frucht jedoch als sehr groß, im Nov. und Dec. reif, aber wenn ich auch von Leroy eine der vorliegenden, auch im Fleische ähnliche, im Nov. reifende Bonchretien d'Espagne sah, so war sie doch an der SS. stärker geröthet und nach dem Stiele stärker zugespitzt, wie diese starke Zuspitzung der Bonchretien d'Espagne auf deren Abbildung bei Duhamel, S. 73, Tab. 46 u. Liron d'Airol Descript. II, S. 35, Tab. 28, Fig. 1, wahrzunehmen ist, so daß jedenfalls doch keine Identität mit unserer Grande Bretagne stattfindet. — Vergl. Dittrich I, S. 596; Liegel, Anw. S. 60; Dochnahl S. 85; Oberd. S. 414.

Gestalt und Größe sind oben nach 2 von mir, von verschiedener Form (aus Zweigen von Liegel) erzogenen Früchten gezeichnet. Diel beschreibt sie als fast etwas der Weißen Herbstbutterbirne ähnlich, doch näher an Kreiselform, weil nach dem Stiele zu stärker zugespitzt, nach welchem sie ohne Einbiegung sanft abnehmend, mit abgestumpfter Spitze endige; große Früchte 4¼" breit und eben so hoch, kleinere 2¾" breit und hoch, oder ¼" höher.

Kelch: spitz- und braunblättrig, sternförmig, weit offen, innen geröthet, seicht- oder flachstehend, mit schwachen Beulen umgeben, welche auch über die Frucht hin deutlich fortziehen, ohne die Rundung zu beeinträchtigen.

Stiel: stark, braun, nach der Birne zu gelb und fleischig oder mit Fleischringeln umgeben, in einer kleinen Grube stehend, oft von einem sich anlegenden stärkeren Höcker zur Seite gedrückt.

Schale: hellgrün, später hell- oder etwas grünlichgelb mit feinen grünen, später bräunlichen Punkten, an der S.S. oft etwas erdartig geröthet, doch nur aus gedrängt stehenden rothen Kreischen um die Punkte herum bestehend, und hier und da mit etwas Roststreifchen oder einem Lederfleckchen.

Fleisch: weiß, etwas gröblich und körnig, saftig, nach Diel von Saft überfließend, butterhaft, ganz schmelzend oder zerfließend von einem gewürzhaften, angenehmen, hoch weinartigen Zuckergeschmack, der Weißen Herbstbutterbirne ähnlich. An meinen Früchten blieb es rauschend, von ziemlich gewürzlosem und auch nur mäßig süßem Geschmack, dem schönen Aeußern der Frucht nicht entsprechend, die, wie es scheint, auch leicht teig und mehlig wird, ehe man sie noch für reif hält.

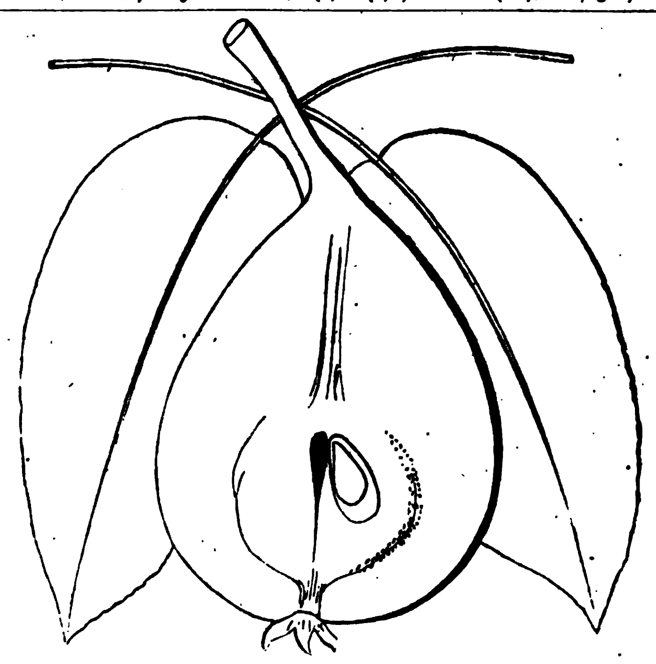
Kernhaus: mit ziemlich vielen Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern groß, mit verhältnißmäßig kleinen, schwarzbraunen, am Kopfe abgerundeten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach Diel im halben September, oft früher, oft später, so bei Oberdieck einmal im zweiten Drittel des Oct. und im Jahre 1860 hatte ich sie noch im November. Bei so vielen anderen besseren Früchten dürfte sie ganz entbehrlich sein.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Diel lebhaft und wird groß, macht eine schön belaubte eiförmige Krone und ist bald fruchtbar. — **Blätter** oval, öfters eirund und etwas herzförmig, mit oft sehr kurzer, kleiner Spitze, die auch Diel an den von ihm als länglich herzförmig beschriebenen Blättern des Sommerzweigs als characteristisch hervorhebt, unterhalb mitunter etwas wollig, deshalb graulich-grün, oberhalb dunkelgrün und glänzend, sehr fein, etwas stumpfgesägt, 1¾" breit, 2¼" lang. — **Blüthenknospen** dick und kurz, fast halbrund, ohne alle Spitze. — **Sommerzweige** bräunlichgelb, gegenüber grüngelb, sehr fein gelblich punktirt.

Jahn.

No. 391. Sicklers Schmalzb. Diel II, 2(3). 2(1).; Luc. III(IV), 2a.; Jahn II, 2(1).



Sicklers Schmalzbirne (Fondante Sickler).

Diel (v. Mons) ††, südlich auch *. Anf. Oct. 4—6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese in meiner Gegend nur für den Haushalt sehr schätzbare, von Diel jedoch noch zum ersten Range gerechnete Frucht, erzog Herr Professor van Mons, von dem Diel 1818 das Reis erhielt und benannte sie nach unserem gefeierten Pomologen Sickler. Sie scheint noch sehr wenig bekannt zu sein, verdient aber wegen großer Fruchtbarkeit des Baumes als Haushaltsfrucht recht häufige Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel K. K.-O. VI, S. 201. Dittrich I, S. 606 ganz nach Diel; Allg. T. Gart.-Mag. 1811, Taf. 40; van Mons Catal. Serie 2, Nr. 193 Fondante Sickler. Synonyme sind nicht bekannt. Die Abbildung im Allg. T. Garten-Mag., auf welche Dittrich verweiset, habe ich nicht gesehen, da mir dieser Jahrgang fehlt und weiß nicht, ob sie ähnlich ist. (Dieser Jahrgang fehlt leider auch mir. Jahn.)

Gestalt: ist etwas veränderlich, bald kreiselförmig, 2″ breit und hoch, welche Form Diel als die Hauptform betrachtet und die Frucht deßhalb zu den Pommeranzenbirnen rechnet, mit denen sie bei mir nach siebenmaligem Tragen nur einmal mehr Aehnlichkeit hatte, bald etwas länglich, höher als breit, wie ich sie allermeist und auch wieder hier in Jeinsen erbaute, und die Zeichnung darnach

oben gemacht habe, in welcher Form sie eher mit einer Volkmarserbirne Aehnlichkeit hat. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den sie in der ersten Form sich flach zurundet, so daß sie noch gut aufsteht, in der höheren Form meistens mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung und endigt bald kreiselförmig, bald mit einer etwas höheren Spitze.

Kelch: offen, nach Diel kurzgespitzt, wie ich ihn auch öfter fand, scheint in seiner Vollkommenheit, wie ich ihn hier fand und oben abzeichnete, jedoch langgespitzt zu sein und ist, ohne eigentlich hornartig zu sein, lederartig. Er sitzt in einer kleinen Einsenkung oder auch oben auf.

Stiel: stark, holzig, 1" lang, sitzt in der ersten Form wie eingesteckt, in der zweiten Form geht die Spitze fast in ihn über und ist er an seiner Basis etwas fleischig.

Schale: vom Baume nach Diel hellgelb (was beweist, daß er die Frucht zu spät gebrochen hat, die bei ihm daher auch kaum 14 Tage haltbar war), ist bei rechtzeitigem Brechen kaum etwas gelblich und wird in der Reife gelb. Von Röthe nach Diel keine Spur und fehlte diese bei mir meistens auch, 1843 sah ich jedoch etwas wirklich verwaschene Röthe, 1848 rothe Kreischen um manche Punkte und 1860 eine etwas streifige, braune nicht starke Röthe. Rostanflüge nach Diel stark, waren bei mir mehrmals nicht sehr häufig, doch ist die Schale davon fein rauh. Punkte sehr zahlreich, fein, hauptsächlich nur in der Grundfarbe zu sehen, wo sie fein grün umringelt sind. Geruch fehlt.

Fleisch: fein, ums Kernhaus kaum körnig, nach Diel saftreich und halbschmelzend, bei mir nicht halbschmelzend, doch noch mürbe, nicht abknackend, von gewürzhaftem zimmtartigem Zuckergeschmacke.

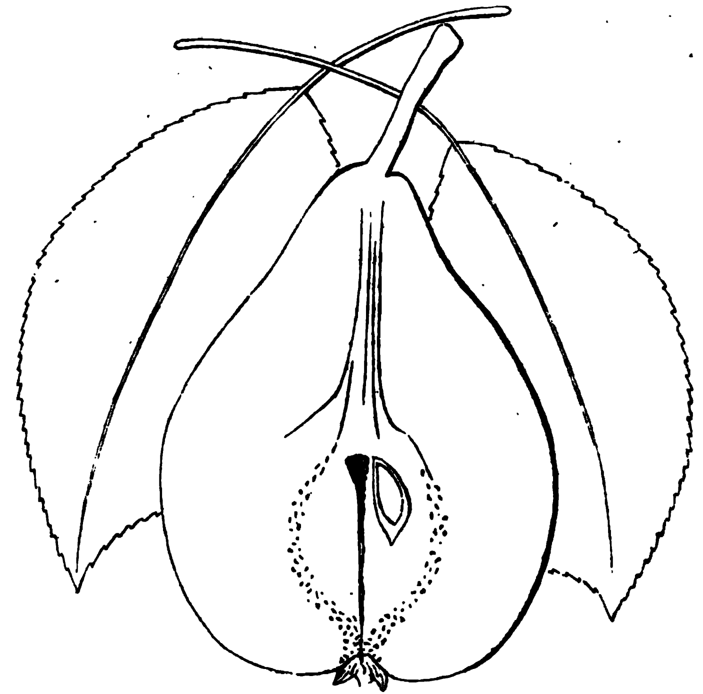
Kernhaus: hat keine oder nur sehr kleine hohle Achse; die engen Kammern enthalten nach Diel wenig, oft keine vollkommene Kerne, die ich jedoch häufig vollkommen und hellbraun fand.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren Anfangs Oct., muß aber merklich vor der Baumreife gebrochen werden, wo sie sich dann bei mir mehrmals 5—6 Wochen haltbar und für die Küche sehr schätzbar zeigte. In einem kühlen Jahre hatte ich sie noch Mitte Nov., dagegen war 1848 in einem sehr warmen Jahre die rechte Brechzeit schon Ende August.

Der Baum wächst lebhaft, ist sehr gesund, macht viel Holz und zeigte sich bei Diel und mir sehr tragbar. Die Probezweige hingen öfter klettevoll. Diel setzt hinzu, der Baum scheine nicht groß zu werden, gehe aber gut in die Luft. Sommertriebe mäßig stark, mit etwas Wolle belegt, lederfarben, oft mehr olive lederfarben, oft auch selbst etwas rothbraun an der Sonne überlaufen, nach Diel nicht zahlreich und fein punktirt, während ich die Punkte an stärkeren Trieben ziemlich zahlreich und stark fand. Blatt etwas klein, lang und spitz eiförmig, oben am Zweige fast eilanzettlich, etwas rinnenförmig, wenig glänzend, beim Ausbrechen wollig, fein sehr seicht gesägt gezahnt, oft, besonders am Fruchtholze, nur gerändelt. Afterblätter pfriemenförmig, Augen konisch, oft auch etwas breit, abstehend, sitzen auf wulstigen, oft gar nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 392. Löwener Birne. Diel I, 3 (2) 2.; Lucas III, 1 b.; Jahn IV, 2.



Löwener Birne. Dittrich (van Mons). **†. Oct., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr delikate, bei uns wohl noch ganz unbekannte Frucht erhielt ich von Dittrich, in dessen Handbuche sie III, S. 146 vorkommt, und darf annehmen, die rechte Frucht erhalten zu haben. Dittrich und Downing, der wahrscheinlich dieselbe Frucht hat, geben an, daß sie von v. Mons erzogen sei, und kommt in dessen Cataloge, Ser. I, Nr. 387 auch eine Poire de Louvain vor, wenngleich ohne Angabe des Erziehers. Ich muß mit Dittrich urtheilen, daß die Sorte allgemeine Verbreitung verdient. Auch Downing sagt: a pear of the finest quality.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 146 Löwener Birne, Poire de Louvain. Dittrich allegirt die Annales de la Société d'horticulture de Paris, Dec. 1834, Tom. XV, Liv. 88, S. 372, Nr. 40. Downing S. 383. Nach den zu Lyon versammelt gewesenen Pomologen wäre Poire de Louvain = Marie Parent, diese ist indeß nach der Abbildung in den Annales (I, S. 15) eine andere, und sagt auch Bivort daselbst, daß er selbst die Marie Parent aus einer 1844 gemachten Aussaat, zu der er Kerne von Früchten aus v. Mons letzten Generationen nahm, erzogen habe. — Die Sorte darf weder mit der Sucré de Louvain (Löwener Zuckerbirne, Dittrich III, S. 184), noch der Bezi de Louvain verwechselt werden, welche

v. Mons nach seinem Catal. Ser. 3, Nr. 306 und 311 gleichfalls erzog. Auch will ich noch erwähnen, daß es auch eine Bergamotte de Louvain gibt und daß ich von Dittrich noch eine von v. Mons erzogene Beurré de Louvain hatte (Dittr. III, S. 141), die mir die Comperette gab, aber nach der kurzen Beschreibung nicht die rechte Sorte gewesen sein kann. (Vgl. S. 307: Löwener Bergamotte. J.)

Gestalt: Die Form ist nach Dittrich veränderlich, gewöhnlich kreiselförmig, gegen den Kelch abgerundet, nach dem Stiele hin in eine verlängerte Spitze auslaufend, 2" breit, 2¾" hoch (welche Angaben aber eine Kreiselform nicht bezeichnen). Downing bezeichnet sie als umgekehrt eiförmig, zur Birnform neigend, bildet sie jedoch am Kelche stark abgestumpft und so hoch als breit ab. Meine Früchte waren in mehreren Ernten von einem gesunden Probezweige ziemlich birnförmig, 2" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie allmählig abnimmt und sich oft meist wenig abstumpft, daß sie, wenn zugleich, wie öfter der Fall ist, die Kelchfläche schief steht, nicht gut stehen kann. Viele Exemplare können indeß gut aufstehen. Nach dem Stiele macht sie meist nur eine schwache, bei größeren Exemplaren, wo der Bauch sich erst gegen die Mitte der Frucht recht aufwirft, auch rasche Einbiegung und mehr etwas abgestumpfte Spitze. Ueber die Frucht laufen meistens breite Beulen, die öfter die eine Seite höher machen als die andere.

Kelch: hartschalig, offen, mit den Ausschnitten ziemlich in die Höhe stehend, sitzt in flacher Vertiefung.

Stiel: stark, holzig, 1—1¼" lang, bald gerade, bald etwas gekrümmt, sitzt wie eingesteckt und durch einen Wulst öfter stark auf die Seite gebogen, oder selbst geschoben, so daß er seitwärts inserirt steht.

Schale: durch die Punkte nur ganz fein rauh, abgerieben glänzend, hell grasgrün, in der Reife nur hellgrün. An der Sonnenseite findet sich bei stark besonnten eine dunkelbraune, leicht aufgetragene, bald mehr verwaschene, bald Spuren von Streifen zeigende, meistens aber nur Kreischen um die Punkte bildende Röthe, untermengt mit grünen Fleckchen der Grundfarbe. Punkte zahlreich, fein, an der Schattenseite oft fein grün umringelt, in der Röthe grau. Rostanflüge sind nicht häufig. Geruch fehlt.

Fleisch: mattweiß, fein, saftreich, ganz schmelzend, von etwas weinartigem, gezuckerten, delikaten Geschmacke. Etwas spät gebrochen, wird sie bergamottartig süß.

Das Kernhaus ist geschlossen, die engen, kleinen Kammern enthalten vollkommene, hellbraune, spitzeiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: In heißen Jahren wie 1852 mürbete sie mir schon Mitte Sept., nachdem ich 6. Sept. gebrochen hatte, während zugleich auch am 20. Sept. gebrochene schmelzend und noch delikater wurden. In gewöhnlichen Jahren fällt die Reife in den October und hält die Frucht sich lange in der Reife ohne zu faulen.

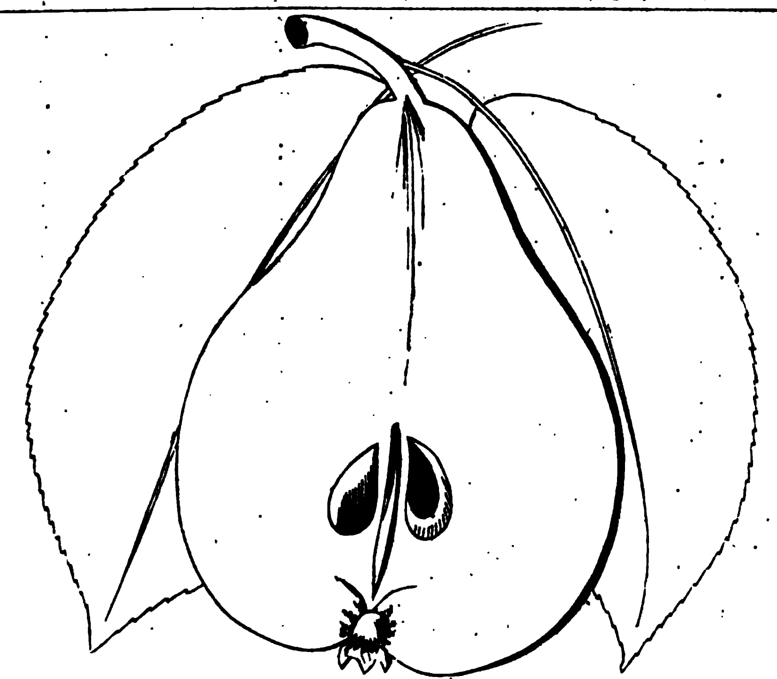
Der Baum wächst gemäßigt, ist gesund und scheint früh und voll zu tragen.

Oberdieck.

Die mir vom Herrn Superint. Oberdieck gesendeten Blätter haben die Form und Größe, wie ich sie oben zeichnete, einzelne sind zum Theil etwas breiter, zum Theil auch schmäler und länger, mehr elliptisch, als lanzettförmig, glatt, feiner oder gröber, meist ziemlich scharf gesägt. — Auch eine Triomphe de Louvain des Rouener Bülletins, die ich besitze, ist von obiger jedenfalls verschieden.

Jahn.

No. 393. Sabine. Diel II, 3. 2.; Lucas III, 2 a.; Jahn III, 2.



Sabine. Diel (van Mons) *†. Mitte Oct.

Heimath und Vorkommen: van Mons hat sie zwar in seinem Verzeichniß S. 49 als Sabine mit dem Zusatze par nous aufgezählt, kaufte aber den Mutterstamm in Schärbeeck und benannte die Frucht nach dem Sekretär der Gartenbaugesellschaft in London Joseph Sabine. Die Birne hat, wie es scheint, nirgends viel Anklang gefunden und scheint auch nur unter besonders günstigen Verhältnissen oder am Spaliere eine gute Tafelfrucht zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel N. K.-O. IV, S. 187. Die Sabine, Sabine. Er bekam die Pfropfreiser von van Mons und gibt der Frucht I. R., bezeichnet das Fleisch aber bei allem Lobe als körnig und markicht, so daß er doch wohl nicht ganz damit zufrieden war. — Van Mons hat sie später, nach einem Aufsatze von ihm im Neuen A. T. Gartenmagazin von 1825 S. 82, Taf. 5, wo die Frucht beschrieben und abgebildet ist, Colmar Sabine genannt. — Auch der Lond. Cat. nennt sie Colmar Sabine, Sabine (of the Flemings) und bezeichnet sie als mittelgroße, grünbraune, kreiselförmige, im Nov. zeitigende Tafelfrucht II. R., die des Anbaus jedoch nicht mehr für werth gehalten wird. Bei einer Sabine (of the French) verweist derselbe auf Jaminette, bei Sabine d'été auf die französische Jargonelle (Schönste Sommerbirne) und hält eine Sabine d'hiver von Colmar Sabine getrennt, gibt aber nur ihren Namen. — In belgischen und französischen Schriften finde ich nur bei Tougard S. 66 die Sabine (van Mons) nach Poiteau Vol. 3 als ziemlich schön, schmelzend, aber etwas steinig, süß und wohlschmeckend, im Jan. und Febr. reifend geschildert. — Eine Sabine d'hiver aus Angers bei der Ausstellung in Berlin 1860 war etwas stärker kreiselförmig, am Kopfe breiter, nach

dem Stiele zu kurzkegelförmig und stark abgestumpft, in Farbe von der hier beschriebenen Sabine nicht verschieden, auch schon Mitte Oct. reif, das Fleisch bemerkte ich mir als fein, butterhaft, sehr angenehm gewürzt weinig süß, nur ziemlich stark körnig ums Kernhaus. Ein aus Angers bezogener junger Baum zeigt jedoch die Blattform der vorliegenden, die auch hierin mit van Mons Abbildung im Gartenmagazin stimmt, und die ich von Liegel, Bornmüller und aus Herrnhausen überein bekam, so daß wohl diese Sabine d'hiver nur eine in dem wärmeren französ. Clima besser ausgereifte Sabine (v. Mons) gewesen sein mag (nicht etwa eine Frucht der Jaminette, die Leroy in Angers in s. Verz. getrennt hält mit Reifzeit im Dez. bis Febr., während Sabine d'hiver bei ihm im Nov. und Dez. zeitigt). — Vgl. über Sabine noch Oberd. S. 403, Dochnahl S. 105 und Dittrich I, S. 629.

Gestalt: kreiselförmig-birnförmig oder kr.-kegelförmig, um den Kelch halbkugelförmig, meist jedoch so abgeflacht, daß die Frucht noch gut aufsteht, nach dem Stiele zu etwas eingebogen, oder auch mit rein kegelförmiger, wenig abgestumpfter Spitze endigend. Auch van Mons hat sie wie auf obigem Holzschnitte, in der einen Frucht nur etwas stärker mittelbauchig, abnehmender nach dem Kelche zu, $2^1/_2$" breit, 3" hoch, gezeichnet. Diel beschreibt sie ebenso groß und als länglich-kreiselförmig, einer regelmäßigen B. gris ähnlich.

Kelch: kurz und spitzblättrig, gelbbraun, aufrechtstehend, halboffen oder offen, in ziemlich weiter, doch oft durch Beulen beengter, schüsselförmiger Senkung. Die Abrundung der Frucht ist jedoch meist ziemlich gut.

Stiel: mäßig lang und stark, holzig, braun, gekrümmt, steht oben auf wie eingedrückt, oder neben einem Höcker schief.

Schale: gelbgrün oder grüngelb, mit feinen und gröbern braunen Punkten, doch wird das Grün durch einen verlorenen, nicht rauhen, nur um den Kelch und Stiel zusammenhängend werdenden Rostüberzug verdüstert.

Fleisch: ziemlich fein, unter der Schale grüngelb, nach dem Kernhause zu röthlich, orleansfarbig (in manchen Jahren weniger sichtbar), ziemlich saftig, rauschend, doch auflöslich, von schwach gewürztem, säuerlich süßen, etwas matten Geschmack. In schlechten Sommern bleibt es oft abknackend. Diel gibt alantartigen Muskatellergeschmack an, wogegen van Mons das Fleisch als weiß, butterhaft, sehr süß, von frischem, aber „ohne allen Muskateller-Geschmack" bezeichnet.

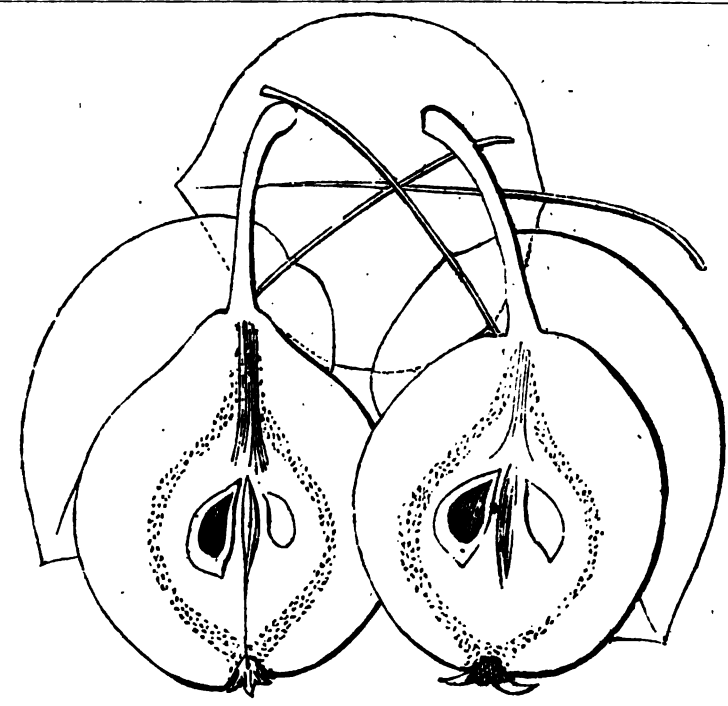
Kernhaus: mit feinen oder stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kerne klein, länglich, schwarz, mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift um die Mitte des Oktobers, selten zu Anfang Oktobers, wie Diel angibt, ist aber bis November (den van Mons angab) meist schon vorüber, wird auch, einmal reif, dann sehr schnell teig, so daß dieselbe bei so vielen anderen guten Früchten um diese Zeit allerdings entbehrlich ist.

Eigenschaften des Baumes: Nach van Mons ist er von majestätischem Wuchse und einer der schönsten in seiner Belaubung, und auch von Anderen wird er als kräftig wachsend bezeichnet. — Die Blätter sind länglich eiförmig, mit auslaufender, oft langer Spitze, kleinere auch lanzettförmig, $1^1/_2$" breit, $2^1/_2$—3" lang, glatt, ziemlich scharf gesägt, langgestielt. Diel beschreibt die Form anders, hat aber den Sommerzweig eines jugendlichen Baumes beobachtet, an dessen Grunde die Blätter, die von ihm beschriebene eirunde oder rundliche, herzförmige Gestalt annehmen. — Blüthenknospen kurz, kegelförmig, stumpfspitz, an der Spitze hellbraun, am Grunde dunkelbraun. — Sommerzweige grünlich graubraun, nach oben rothbraun, vielfach schmutzig gelbgrau punktirt.

Jahn.

No. 394. **Die Herbst-Blutbirne.** Diel III, 2. 2.; Luc. X, 1 a.; Jahn II, 2.



Die Herbst-Blutbirne. Sickler. †. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese Blutbirne findet sich um Meiningen und scheint auch weiter in Thüringen verbreitet, denn sie war bereits Sickler bekannt. Nach ihren starkwolligen, theilweise ganz runden Blättern hielt ich sie für Duhamels Blutbirne, für die sie auch Sickler ansprach, allein ich überzeugte mich zuletzt durch die verschiedene Form und ungleich spätere Reife der Frucht von ihrer Verschiedenheit, fand auch, daß das an Baumschulenbäumen beobachtete runde Blatt an älteren Bäumen sparsamer als an dem Baume der Sommerblutbirne (Duham. Sanguinole) vorkommt, aus deren Samen diese Varietät wohl entstanden ist.

Literatur und Synonyme: T. O.-G. IV, S. 313, Taf. 16: Die Blutbirne, Sanguinole. Die Frucht ist zwar sehr klein, doch kenntlich in Form und Farbe und an ihrem Blatte, abgebildet. Letzteres hat wohl auch Sickler veranlaßt, an Identität mit Duhamels Sanguinole und Knoops Granatbirne, die er vergleicht, zu glauben, und über deren frühere Reife hinwegzusehen. Die Frucht wird auf gutem Stande, nach seiner Schilderung, auch größer als von ihm gezeichnet, hat ihre größte Breite fast in der Mitte, wölbt sich nach dem Kelche zu kurz und rund, nach dem Stiele zu schnell abnehmend und ausgeschweift spitz zulaufend, ist $1^1/_2$" lang und fast ebenso dick, rundperlenförmig, von Farbe grüngelb, an der S.S. stark geröthet, reift, wie er Bd. VIII. unter S.-Blutbirne angibt, Ende September. „Fleisch grob, roh ungenießbar, ziemlich geröthet, gekocht blutroth, weßhalb zu Compots geeignet." — Dieselbe Birne wird haben Pom. francon. S. 307 Nr. 135

die Blutbirne, Sanguinole (vgl. S.-Blutbirne) und besonders die ovale Frucht vom Spaliere ist ähnlich. Mayers Syn. sind auf die S.Blutbirne (Duhamels) bezüglich. — Auch Luc. hat, außer Diels S.-Blutbirne, S. 240 noch eine im Oct. reifende Herbstblutbirne, doch ohne Beschreibung. — Vgl. Dochn. S. 6 u. S. 193; Syn. der Herbst-Blutbirne: Späte Blutbirne, Fleischbirne. — Uebrigens gibt es schon nach Manger mehrere Arten von Blutbirnen, von den Alten Moroppyra genannt, indem sie deren Ursprung vom Pfropfen auf die schwarze Maulbeere ableiteten. So besitze ich von Schmidt eine Sommer-Blutbirne mit ovalen ganzrandigen wolligen Blättern, die Sicklers S. Blutb. sein kann. Auch habe ich von Oberdieck eine Blutbergamotte, deren Frucht ich jedoch ebenfalls noch nicht näher kenne. — v. Flotow beschrieb ferner in Monatsschrift III, S. 237 die Große böhmische Blutbirne (die ich bereits selbst 2½" breit, 3" hoch, bauchig-birnförmig, hellgrün, stark trüb blutartig geröthet, Anf. Sept. schon reif sah) als fast schmelzend, II. Ranges. — Berkmanns erzog die Sanguine de Belgique, Biv. Alb. IV. S. 63 (ziemlich groß, länglich eirund, schmelzend, im Nov. reif. — Nach franz. Verzeichnissen ist die Sanguine d'Italie Noisettes mit den Syn. Sanguinolente, Poire de Vin, klein, abknackend, III. R., im Nov. reif. — Die von Morren in la belgique horticole beschriebene bessere Lütticher Blutbirne (vgl. v. Flotow in Monatsschrift III, S. 241) dürfte bei ihrer Reife nach Mitte Oct. und nach ihren mehlbestäubten, mehr breiten als langen Blättern in Verwandtschaft zu unserer Herbst- oder auch zur Sommer-Blutbirne stehen.

Gestalt und Größe sind bereits oben besprochen und gezeichnet; zuweilen baut sich die Frucht ziemlich birnförmig, und wird um ⅙ größer.

Kelch: groß- oder kleinblättrig, meist hartschalig, oft blattlos, graubraun, offen, steht seicht oder flach, zum Theil oben auf, mit Beulchen umgeben. Bei manchen Früchten zieht sich vom Kelche bis zum Stiele eine Rinne, wie bei den Pflaumen herab.

Stiel: nach der Birne zu stark, oft fleischig und geröthet, ziemlich lang und steif, am Ende grünbraun, mit feinen Wärzchen, sitzt wie eingedrückt, zuweilen in Fleischringeln oder neben einem Höcker schief.

Schale: blaßgrün, später grüngelb, an der S. S. mit theils verwaschener, theils nur punkt- oder fleckenartiger blutfarbener Röthe, die um Kelch und Stiel oft heller wird; in dem Roth sind graubraune und auf der übrigen Schale feine bräunliche Punkte zu bemerken, auch stets mehr oder weniger die Röthe trübender Rost.

Fleisch: röthlichweiß, unter der Schale und ums Kernhaus carmoisinroth, und auch die Fächer des Kernhauses sind stark geröthet, abknackend oder rauschend, zwar recht süß oder schwach säuerlich süß, aber ohne Gewürz.

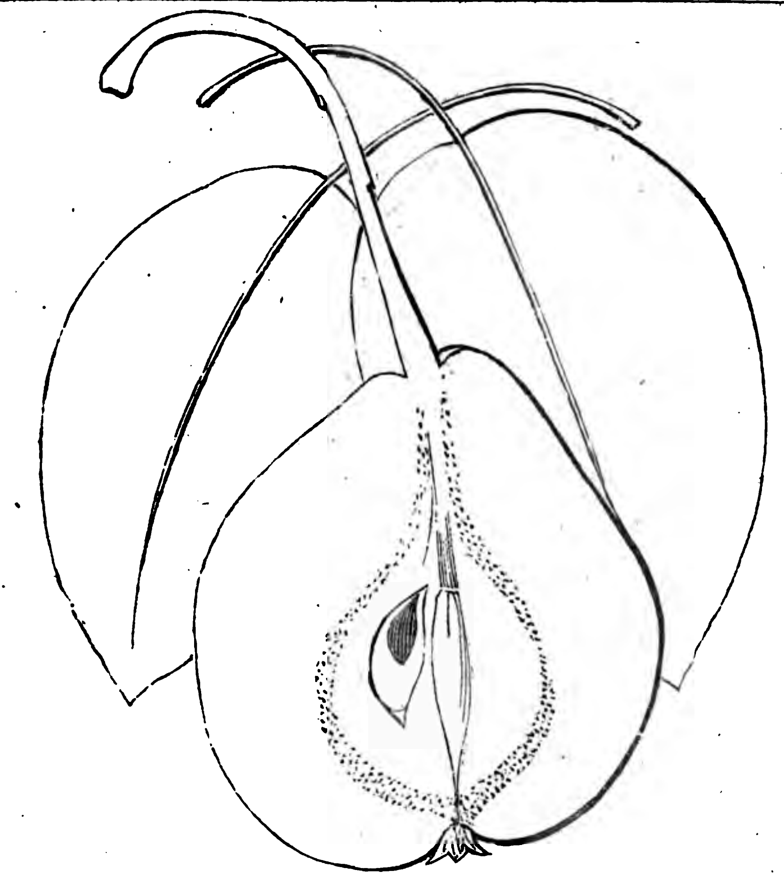
Kernhaus: mit vielen und starken Körnchen umgeben, voll- oder hohlachsig, Fächer groß, etwas flügelförmig mit meist vollkommenen Kernen, die einen kleinen Höckeransatz haben und hellbraun sind.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt gegen Ende September oder Anfang Octobers, 1860 hatte ich sie noch im November; einmal reif wird die Birne bald teig, ist aber dann ziemlich gut zu genießen, gibt auch süße Schnitze.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst in der Jugend stark, baut sich schön pyramidal, wie ihn Sickler schildert, wird seiner Fruchtbarkeit wegen immer noch gerne gepflanzt. — Blätter eirund, meist herzförmig, oft oval, auch rundlich, letzteres besonders am Grunde der Sommerzweige junger, triebiger Bäume, an welchen sie wie die der Sommerblutbirne oft breiter als lang sind, doch laufen sie dann meist in einen keilförmigen Stielansatz aus. Sie sind 1¼—1¾" breit, 1¼—2¼" lang, auf beiden Flächen wie die der Sommerblutbirne (doch etwas schwächer) wollig, meist ganzrandig, etwas sichelförmig und hie und da wellenförmig, länger oder kürzer gestielt. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, stark, doch nichtstechend spitz, dunkelbraun, etwas weißgrauwollig. — Sommerzweige wollig, grünlich gelbbraun, a. d. S. S. dunkelrothbraun, ziemlich stark gelblich grau punktirt.

Jahn.

No. 395. Gärtnerbirne. Diel III, 2 2.; Luc. X, 1 a.; Jahn II, 2.



Gärtnerbirne. Poire d'horticulteur. v. Flotow (Prevost). †. Oct.

Heimath und Vorkommen: Ich erhielt diese Sorte mit mehreren andern in Propfreisern von Herrn Haffner in Kadolzburg bereits vor mehreren Jahren, in dessen Catalog seiner Obstbaumschule von 1857 sie unter Nro. 35 aufgeführt ist, mit Beziehung auf den Catalog von Simon Louis in Metz und der Bemerkung, daß sie von Dochnahl so benannt worden sei. Von wem sie erzogen worden oder woher sie sonst komme, ist nicht erwähnt. In Dochnahl, Beschreibung aller Birnsorten, 1856, ist sie aber nicht enthalten. Eben so wenig finde ich sie in den mir bekannten Catalogen französischer Baumschulen und andern pomologischen Werken. Ich kann daher auch weder eine

Literatur noch Synonyme derselben hier angeben, muß aber doch bemerken, daß sie mir mit einer Birne, welche ich unter dem Namen Poire d'été Ipenheim bereits 1847 von Baumann in Bollwiller erhielt, gleich zu sein schien;

doch konnte ich letztere nicht lange genug beobachten. Ich führe sie hier nur ihres auffallenden Aeußern (besonders hinsichtlich des ungewöhnlichen Stiels) wegen und weil sie in dem gedachten Catalog als zum ersten Rang der Tafelbirnen gehörig, angeführt wird, diesem aber keineswegs entspricht, an.

Gestalt: Die Frucht ist, wie der Abriß zeigt, meist auf der einen Seite stärker als auf der andern, selten gleichmäßig gebaut, $2^5/_8$" breit und $2^3/_4$" hoch. Sie kommt aber nicht selten noch größer vor. Der Querschnitt ist ziemlich rund.

Kelch: erscheint bald langblättrig, bald kurzblättrig, je nachdem sich die Kelcheinschnitte vollständig erhalten haben oder nicht; er ist völlig offen, gelblich grün, zuweilen etwas schwärzlich und wollig, und steht in einer bald seichten, bald stärkeren Vertiefung (ohne besonders in die Augen fallende Beulen), welche etwas berostet ist.

Stiel: unten an der Frucht grün, oben braun und knospig, sehr lang und gedreht, mit wenig Punkten versehen; an der Frucht stets merklich verdickt und in einer kleinen Vertiefung stehend. Nicht selten kommt es vor, daß der sehr lange Stiel oben mit vollkommenen Knospen versehen ist, aus denen sich vollkommene Blätter entwickelt haben.

Schale: fein, glatt und etwas geschmeidig, von Farbe blaßgelblich oder weißlich grün ohne alle Röthe, mit vielen feinen, braunen Punkten versehen, welche meist noch grün umflossen sind.

Kernhaus: verhältnißmäßig, nur mit feinen Körnchen bezeichnet. — Die Achsenhöhle sehr groß; die Fächer gleichfalls groß und geräumig, mit wenigen, guten Kernen versehen.

Fleisch: schwach gelblich weiß, feinkörnig, mürbe, zwar nicht unangenehm von Geschmack, doch nur wenig saftig und schwach süßlich, ohne Gewürz.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Anfang oder Mitte October und geht schnell vorüber. Sie ist höchstens als Wirthschaftsfrucht 2ten Rangs anzusehen und hält sich nicht lange, dürfte daher auch kaum weitere Verbreitung verdienen, obschon sich
diese Sorte bei mir als gut wachsend und ziemlich tragbar gezeigt hat.

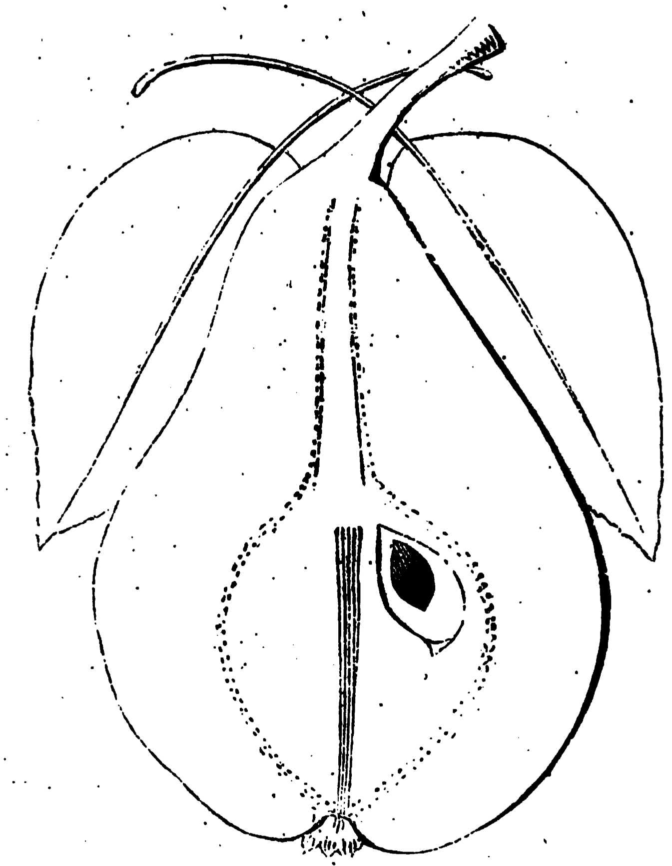
v. Flotow.

Herr Kunstgärtner Maibier in Dresden war so gütig, mir Blätter, überhaupt einen Zweig der Poire d'horticulture (so hat Herr von Flotow den Namen über seine Zeichnung geschrieben) aus dem Großen Garten zu Dresden zu senden. Die Blätter sind hiernach wie ich sie oben neben die Frucht zeichnete, länglich eirund, oft etwas oval, meist etwas herzförmig am Stiele, länger oder auch kürzer zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze verloren gekerbt, wahrscheinlich sind sie jedoch nach den behaarten Stielen auf ihrer unteren Fläche etwas wollig. Blüthenknospen scheinen länglich kegelförmig, scharf spitz und die Farbe der Sommerzweige scheint grünbraun zu sein.

Ob Decaisne, welcher Band III. des Jardin fruitier der Belle Angevine das Syn. Poire d'horticulture mit dem Zusatz partim hinzugibt, Bd. I, Lief. 5 unter dem Namen Adam mit den Syn. Beurré Adam, Poire de l'horticulteur unter Berufung auf St. Etienne und Prevost die oben beschriebene Frucht hat, ist zweifelhaft. Seine Adam erscheint auf der Abbildung zwar mit starkem, aber weniger langem Stiele, ist nicht so bauchig, sondern mehr birnförmig und reift im Aug. Doch hat Prevost die Beurré Adam mit demselben Synon. im Rouen. Büllet. S. 58 der Frucht von Flotows mehr gleich eirund, nur kleiner und schmächtiger, aber ebenfalls mit kürzerem Stiele abgebildet und gibt ihre Reife vom Anf. bis Ende Sept. an. Die Birne Beider ist jedoch a. d. S.S. stark bräunlich geröthet, sie soll aber auf der Schattenseite blaßgelb, stark braun punktirt sein und das Fleisch (welches nach Decaisne fest, nach Prevost zart, doch nicht schmelzend ist) und der Geschmack werden ähnlich wie oben geschildert, gleichwie auch die Vegetation zu stimmen scheint (Blätter eirund, meist ganzrandig, am Sommerzweige mehr oval). Die rothe Färbung kann das wärmere Clima bedingen und der Stiel bei anderen Früchten kürzer sein.

Jahn.

No. 396. Eltons Birne. Diel II, 3. 2.; Lucas III, 2. 1.; Jahn II, 2.



Eltons Birne. Elton Pear. (Knight?) * Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese englische Frucht ist mir zuerst 1848 aus Wien durch die Güte der dortigen Gartenbaugesellschaft in Pfropfreisern zugekommen. Sie soll aus Samen in Elton gezogen und von Knight empfohlen und angepflanzt worden sein.

Literatur und Synonyme: Bis jetzt habe ich sie auch nur in englischen pomologischen Werken erwähnt gefunden. Loudon, Encyclopädie, A. d. Engl., Bd. I, S. 912, Nr. 28; Lindley, Guide to the Orchard etc. Lond. 1831, pag. 357, Nr. 51; Catalog der Londoner Gartenb.-Gesellsch. ed. 3, Nr. 217, woselbst sich auf die Horticult. Transact. II, 1 bezogen wird. Die daselbst gegebene Abbildung stimmt aber, der Färbung nach wenig mit der meinigen überein. Downing hat sie nicht. In den mir bekannten neueren französ. Werken findet sie sich nicht, auch in keinem der mir vorliegenden französ. Baumschulen-Cataloge und eben so wenig in deutschen pomologischen Werken oder Catalogen.

Die Gestalt einer vollkommenen Frucht zeigt der Umriß einer solchen aus dem Jahr 1860 am deutlichsten. Die Frucht erreicht eine Breite von 3" und eine Länge von 4", zuweilen auch noch mehr. Eine im Jahr 1858 erbaute Frucht wog 19 Loth.

Kelch: gelblich und grünlich, auch hellbraun gefärbt, ziemlich kurz und steif vorstehend, halboffen, steht in einer seichten Vertiefung ohne Falten, in welcher meist einige hellbraune Rostflecke zu bemerken sind.

Stiel: ziemlich stark, oben hellbräunlich, unten grünlich gelb und etwas verdickt, zuweilen in die Frucht übergehend, wie in der Abbildung auf der einen Seite, eben so oft aber auch rings herum in einer kleinen Vertiefung stehend.

Schale: sehr fein, glatt, geschmeidig, von Farbe blaß und matt grünlich gelb. Das Grünliche entsteht hauptsächlich nur dadurch, daß die feinen hellbraunen Punkte meistens etwas grünlich umflossen sind.

Kernhaus: groß, aber nur ganz fein angedeutet. Achse voll, kommt aber auch zuweilen hohl vor. Fächer groß und geräumig, mit schönen großen, schwarzbraunen, vollkommenen Kernen.

Fleisch: gelblich weiß, innerhalb des Kernhauses fast etwas röthlich, besonders wenn die Frucht etwas überreif ist, sehr fein, zwar nicht butterhaft schmelzend, sondern etwas kernig, sich aber beim Kauen auflösend, sehr saftig und angenehm süß und leicht gewürzt. T. I. Geruch sehr schwach.

Reifzeit: gewöhnlich Monat October, hält sich aber nicht lange in den Nov.

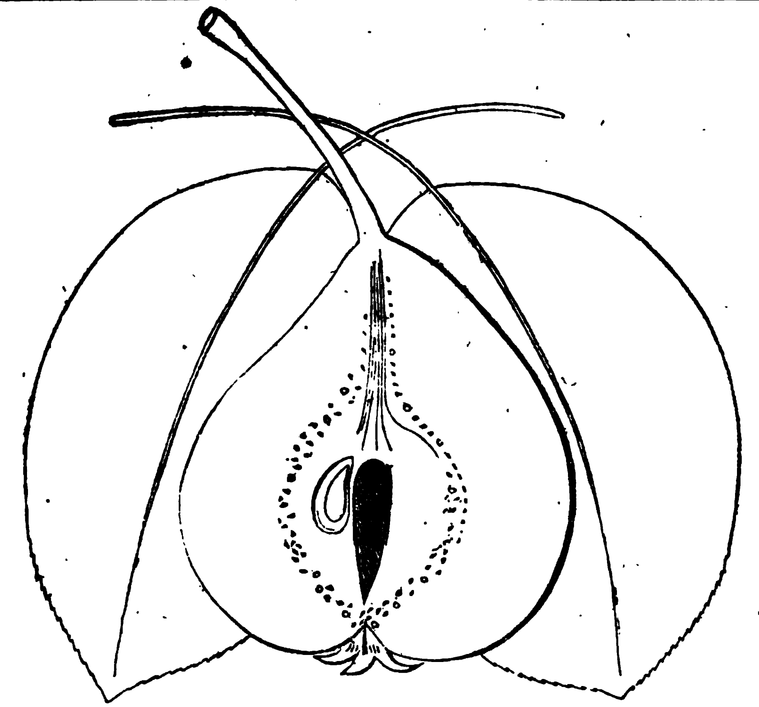
Uebrigens scheint diese Sorte gut zu wachsen und stark zu treiben, hat aber bei mir etwas spät angefangen, zu tragen.

v. Flotow.

Hogg im Man. von 1860, S. 185 beschreibt die Elton ähnlich dem Lond. Cataloge als mittelgroß, oval, grünlich mit dünnem Graubraun überdeckt und stark rothbraun gefleckt, an der S.S. in Orange übergehend; das Fleisch als fest, abknackend, saftig, sehr gut, die Frucht im Sept. reifend. — Der Londoner Catal. bemerkt, daß sehr oft die Samenfächer und Kerne fehlen. Herr Superintendent Oberdieck sandte mir Blätter, wie er die Elton durch Urbaneck von der Hort. Soc. zu London erhielt, die ich oben neben die Frucht zeichnete. Oberd. gibt noch Folgendes über die Vegetation: Triebe mäßig stark, etwas gekniet, nach oben etwas wollig, matt olivengrün, nur sparsam und matt punktirt. Augen ziemlich stark, konisch, schwarzbraun geschuppt, ziemlich abstehend, doch mit der Spitze häufig wieder etwas gegen den Zweig hingebogen, sitzen auf ziemlich vorstehenden, wenig gerippten Trägern. Blatt des Triebes eiförmig, flach, ganzrandig, oder nur gerändelt, mittelgroß, Afterblätter meist fehlend. Blatt der Fruchtaugen ganzrandig, flach, von verschiedener Form: die kleineren kurzstieligen auch eiförmig, die langstieligeren lang und spitz eiförmig, oft auch am Stiele elliptisch abnehmend.

Jahn.

No. 397. Weinbirne vom Bodensee. Diel IV, 2. 2.; Luc. X, 2 a.; J. III (IV), 2.



Weinbirne vom Bodensee (Späte Weinbirne). Lucas. ††. Oct. 4 W. Mostobst.

Heimath und Vorkommen: Ist in der Gegend des Bodensees, bei Friedrichshafen und Langenargen, sehr verbreitet und als Mostfrucht sehr geschätzt, indem sie ein haltbares, angenehmes Getränk gibt. Mein Reis habe ich von Herrn Garteninspector Lucas und die besonders reiche Tragbarkeit der Sorte bestätigte sich auch in hiesiger Gegend, wo indeß Mostfrüchte noch gar nicht geschätzt werden. Sie ist indeß auch für die Küche und zum Welken brauchbar.

Literatur und Synonyme: Lucas Kernobstsorten Württembergs S. 244 unter obigem Namen, mit dem Bemerken, daß sie am Bodensee zum Unterschiede von der Knausbirne, die auch Frühe Weinbirne heiße, gewöhnlich Späte Weinbirne genannt werde. Da Lucas auch noch eine Gelbe Mostbirne vom Bodensee hat, so wäre zur Verhütung von Verwechslungen der Name Späte Weinbirne vielleicht der beste.

Gestalt: dickbauchig-kreiselförmig, oft mehr umgekehrt eiförmig, 2″ breit, 2⅓—2½″ hoch. Der Bauch sitzt allermeist etwas nach dem Kelche hin, um den sie sich bald etwas flachrund wölbt, daß sie aufstehen

kann, bald mehr eiförmig zurundet. Nach dem Stiele macht sie eine kurze oder auch etwas längere Kreiselspitze.

Kelch: stark, breit- und langgespitzt, sitzt in flacher Senkung, durch Falten und feine Beulen etwas geschnürt, ist offen und liegt ziemlich auf.

Stiel: holzig, ziemlich stark, gerade oder nur wenig gekrümmt, 1⅓" lang, geht ziemlich aus der Frucht heraus oder sitzt wie eingesteckt und ist öfter etwas auf die Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, vom Baume mattgrün, fast hellgrasgrün, im Liegen gelb, oft noch mit Grün vermischt. Die Sonnenseite ist mit einer matten, erdartigen, braunen Röthe überlaufen, die sich nicht weit erstreckt oder nur Anflug ist. Punkte fein, fallen wenig ins Auge, als nur in der Röthe, wo sie weißlich sind. Lucas bezeichnet sie auch an der Schattenseite als stark. Rostanflüge sind ziemlich häufig.

Fleisch: weiß, fast etwas röthlich schimmernd, um das Kernhaus steinigt, saftreich, mürbe, von fein säuerlichem Geschmacke, den Lucas als rauh und zusammenziehend bezeichnet, was ich hier nicht fand.

Das **Kernhaus** hat starke, hohle Achse; die mäßig großen, langen Kammern enthalten schwarze, lange, allermeist unvollkommene Kerne. Kelchhöhle kurzer, breiter Kegel.

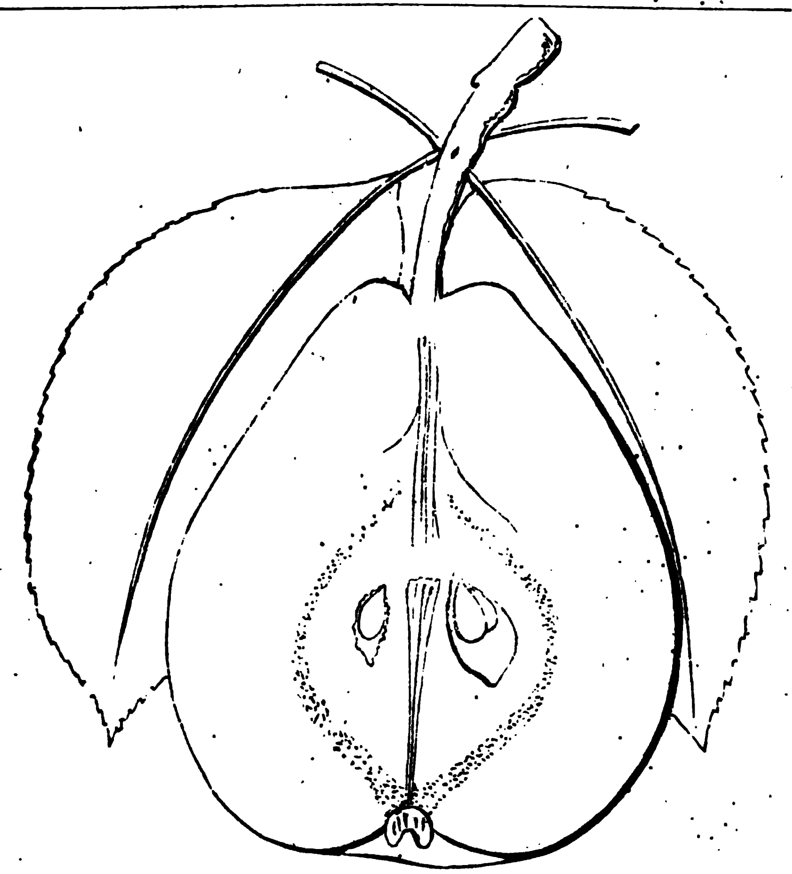
Reife und Nutzung: Zeitigt nach Lucas im Oct. und hält sich 4 Wochen, was ihre Brauchbarkeit zur Weinbereitung mehrt. Bei mir hielt sie sich in dem kühlen Jahre 1860 bis in den Januar. Benutzung nur als Mostfrucht, zum Trocknen und Kochen ist sie zu steinig.

Der **Baum** wird nach Lucas Bemerkung groß, mit hochgehender Krone und erreicht ein hohes Alter, trägt auch jährlich und sehr reichlich. Sommertriebe wenig stufig, stark olivenfarbig, etwas braun überlaufen, nach oben wollig, mit ziemlich vielen, großen, doch etwas matten Punkten. Blatt groß, flach ausgebreitet, glänzend, kurz oval, oft etwas herzförmig, mit nur flachen und meist nur nach der Spitze hin sich zeigenden stumpfspitzen Sägezähnen. Blatt der Fruchtaugen meistens regelmäßig oval, viele auch elliptisch, mit ganz kurzer Spitze, oft nur gerändelt. Augen ziemlich groß, fast konisch, anliegend, sitzen auf langgerippten Trägern.

Anm. Auf meine Aeußerung, ob denn nicht der Wein aus edleren Früchten bereitet auch besser sein möchte, als der aus herbfleischigen, erwiederte mir Herr Garteninspector Lucas einmal, daß namentlich zur Haltbarkeit des Weins schon etwas in der Frucht vorhandener Gerbstoff erforderlich sei. Darnach würde etwa in meiner Gegend oder Boden die Obige für Weinbereitung nicht mehr so schätzbar sein, als am Bodensee. Sollte aber der Werth der jetzt geschätzten, wenn auch oft herbfleischigen Früchte, nicht mehr in dem großen Ertrage liegen, den ihre großen, reich tragenden, alt werdenden Bäume geben? Nach Analogie des edlen Rebenweines, der um so besser, auch nicht weniger haltbar ist, je mehr edlen, zuckerhaltigen Saft die Traube hatte, so daß man den schlechteren Sorten ja jetzt selbst Zucker zusetzt, sollte man glauben, der Wein aus edel schmeckenden, saftreichen Obstfrüchten müßte auch besser sein als der von herbfleischigen. Diel rühmt wenigstens sehr den Wein, den er vom Englischen Goldpepping hatte. Comparative Versuche sind darüber vielleicht noch nicht genügend gemacht.

Oberdieck.

No. 398. **Dillens Herbstbirne.** Diel I, 3 (2) 2.; Luc. III (IV) 1 b.; Jahn IV, 2.



Dillens Herbstbirne. Diel (van Mons). ** Oct. 14 T. bis 3 W.

Heimath und Vorkommen: diese schätzbare Tafelfrucht, die, wenn nur früh genug gebrochen, auch in meiner Gegend hochstämmig schöne schmackhafte Früchte giebt, erzog Herr Prof. v. Mons, und benannte sie, auf Verlangen des Königs von Württemberg, nach dem Württembergischen General, Grafen Dillen. An Diel sandte er sie als Dillen d'automme, wie sie auch in seinem Catalog, Ser. II. Nr. 458 sich findet. Scheint noch wenig bekannt, wahrscheinlich, weil die Empfänger der Sorte zu spät brechen und die Frucht wenig gut fanden. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel A—B. III, S. 76. Die Dillen, Dillen d'automne, darf weder verwechselt werden mit Diels Butterbirne, die irrig oft auch Dillen und Gros Dillen genannt wird, noch mit der Doyen Dillen (Dechant Dillen) und wird, um Verwechselung zu verhüten, besser nicht bloß die Dillen genannt. Die Annales II, S. 73 geben gute, jedoch obige Figur an Größe merklich übertreffende Abbildung unter dem Hauptnamen Maréchal Dillen und dem Synon.

Dillen d'automne. In dem in der **Publication der Société van Mons de 1861** gegebenen Sortenverzeichnisse finden sich dagegen **Dillen d'automne** und **Maréchal Dillen** getrennt von einander aufgeführt. Kommt in Catalogen selten vor. Das deut. Obst-Cab. 12, Nr. 46 gibt falsche oder schlechte Abbildung.

Gestalt. Kommt in Form den Dechantsbirnen und der alten Colmar nahe. Nach Diel ist sie rundbauchig mit breit abgestumpfter Stielspitze und fand ich manche, besonders kleinere Exemplare auch so, größere jedoch merklich höher als breit, dem Konischen sich nähernd, wie sie auch die **Annales** abbilden, die jedoch richtig anmerken, daß die Form veränderlich sei, und man auf demselben Baume eiförmige, mehr kreiselförmige und fast cylindrische Früchte ernte. Der Bauch sitzt bei der mehr konischen Form merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich oft flach, aber immer so abrundet, daß sie noch gut stehen kann. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer dicken abgestumpften Spitze. Gute Früchte sind nach Diel 3" breit und gewöhnlich auch eben so hoch; ich hatte sie nicht über $2^1/_2$" breit, aber öfter dabei von 3" Höhe.

Kelch kurzblättrig, hartschalig, offen, aber mit den Ausschnitten meist etwas zusammengebogen, sitzt in geräumiger, meist flacher Senkung, auf deren Rande sich einige flache Beulen zeigen, die auch bemerkbar, doch sehr flach über die Frucht hinlaufen, und die Breitedurchmesser oft etwas ungleich machen.

Stiel stark, sanft gekrümmt, oft fleischig aussehend und mit Knöspchen versehen, mit Orleanshäutchen stark überzogen, sitzt flach vertieft, oder wie eingesteckt, meistens mit einem oder ein paar flachen Fleischwulsten umgeben.

Schale glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrün, in der Reife, wenn sie zu rechter Zeit gebrochen ist, nur gelblich grün (Diel, der sie als citronengelb bezeichnet, scheint auch zu spät gebrochen zu haben). Röthe findet sich nie. Die Punkte sind fein und zahlreich, von Farbe wie die Rostanflüge, die Diel und ich nur fein und nicht bedeutend fanden, während die Abbildung der **Annales** mehr Rost darstellt. Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist weiß, von Ansehen etwas grobkörnig, wenn die Frucht zu spät gebrochen ist, etwas schmierig oder eher moll, als schmelzend, bei früh genug gebrochenen Früchten aber hinreichend saftreich und ganz schmelzend, von angenehmem, bergamottartigem, fein zimmtartigem, — nach Diel selbst stark zimmtartigem Geschmacke, der indeß in meiner Gegend etwas gewürzter sein könnte, wo ihr die Williams Christenbirn, die Herbstsylvester, Westrumb und andere ziemlich gleichzeitig reifende an Güte des Geschmacks vorstehen.

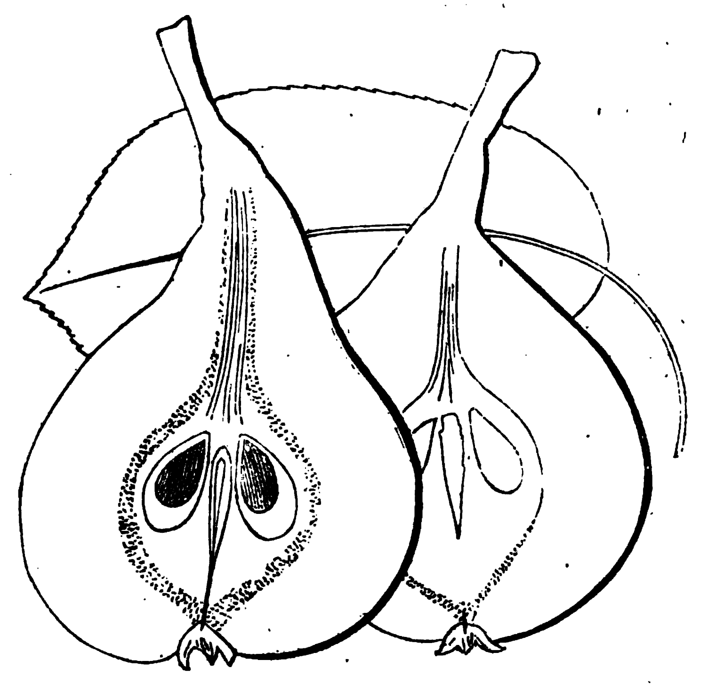
Kernhaus klein mit hohler Achse; die Kammern enthalten viele braune, eiförmige, kleine vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung. Zeitigt nach Diel oft Ende September, nicht selten im halben October. Bei mir fiel die Reifzeit nur in recht warmen Jahren noch in den September, meistens erst in den Oct., selbst bis gegen 20. Oct., sie muß aber noch ganz grün, wohl 10 Tage vor der Baumreife gebrochen werden, um recht schmelzend zu werden. Zu spät gebrochen taugt sie noch zum Kochen und Welken.

Der Baum wächst lebhaft, kommt in allerlei Boden gut fort (auch im feuchten Sulinger Boden steht ein starker gesunder Stamm), macht viel, etwas schlankes Holz, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, setzt früh Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe lang, etwas schlank, nur an der Spitze etwas wollig, lederfarben, wenn der Baum auf Quitte veredelt ist, worauf er gut fortkommt, an der Sonnenseite röthlich, und nur wenig und nicht ins Auge fallend punktirt. Blatt lang elliptisch, mit auslaufender Spitze, kleinere lanzettlich, glatt, glänzend, nur sehr seicht und stumpf gezahnt. Die unteren Blätter am Sommertrieb sind groß und mehr eiförmig, Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, am Stiele oft stark verschmälert, gleichfalls nur sehr flach und stumpf gezahnt. Augen klein, herzförmig, anliegend, sitzen auf wenig vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 399. **Amalia.** Diel I, 3, 2.; Luc. III, 1, 2.; Jahn III, 2.



Amalia. Diel. *†. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie kam an Diel durch Professor Crede in Marburg. Diel weiß nichts von ihrem Ursprung oder über die Entstehung ihres Namens anzugeben. — Ich erhielt die Pfropfreiser von Liegel, kann aber nach den öfters erzogenen Früchten nicht in das von Diel ihr gespendete Lob einstimmen, indem sie nur in sehr günstigen Jahren schmelzend und wohlschmeckend wird.

Literatur und Synonyme: Diel K. K.-O. III. S. 118. — Dittrich, I. S. 684. — Liegels Anw. S. 77. — Dochnahl S. 104. — Auch Oberd., Anl. S. 262, fand sie nur in warmen Jahren schmelzend, in anderem und trockenem Boden bleibe sie Kochbirne und das in manchem Boden alantartige Gewürz fehle ganz.

Gestalt und Größe der an einer freistehenden unbeschnittenen Pyramide erzogenen Frucht in ihren öfters vorkommenden 2 Formen sehe man oben. Diel schildert die Frucht $2^1/_2$" breit, $3^1/_4$" hoch, ziemlich birnförmig, doch öfters pyramidal, um den Kelch halb kugelförmig und so weit abgeflacht, daß sie meist noch aufstehe. Nach dem Stiele

zu mache sie gewöhnlich nur auf einer Seite eine starke Einbiegung und endige mit einer Kegelspitze.

Kelch: starkblättrig, hartschalig, offen, bald in einer tieferen, bald in einer sehr seichten, meist ebenen Einsenkung. Auch über die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin.

Stiel: dick, bis 1" lang, nach der Birne zu stark und fleischig, auch öfters mit Fleisch umringelt, welches charakteristisch für die Frucht ist, und von gleicher Farbe mit derselben, nach dem Ende zu braun.

Schale: zart, glatt, nicht fettig, schön hellgrün, in der Reife hell citronengelb, an der Sonnenseite mehr orangegelb, nur hier und da schwach carmingeröthet, mit vielen sehr feinen bräunlichen Punkten, einzelnen kleinen Rostfleckchen, und etwas dünnem Roste um den Kelch herum.

Fleisch: nach Diel schön weiß, fein, saftvoll, butterhaftschmelzend von ungemein starkem angenehmen süßen Zimmtgeschmack — wurde bei mir nur in sehr günstigen Sommern noch ziemlich schmelzend, doch nicht butterhaft, wenn auch sonst von angenehmem süßen zimmtartigen Geschmack; in kühleren Jahren bleibt es schleimig, schmalzartig und fade süß (weil ohne Gewürz).

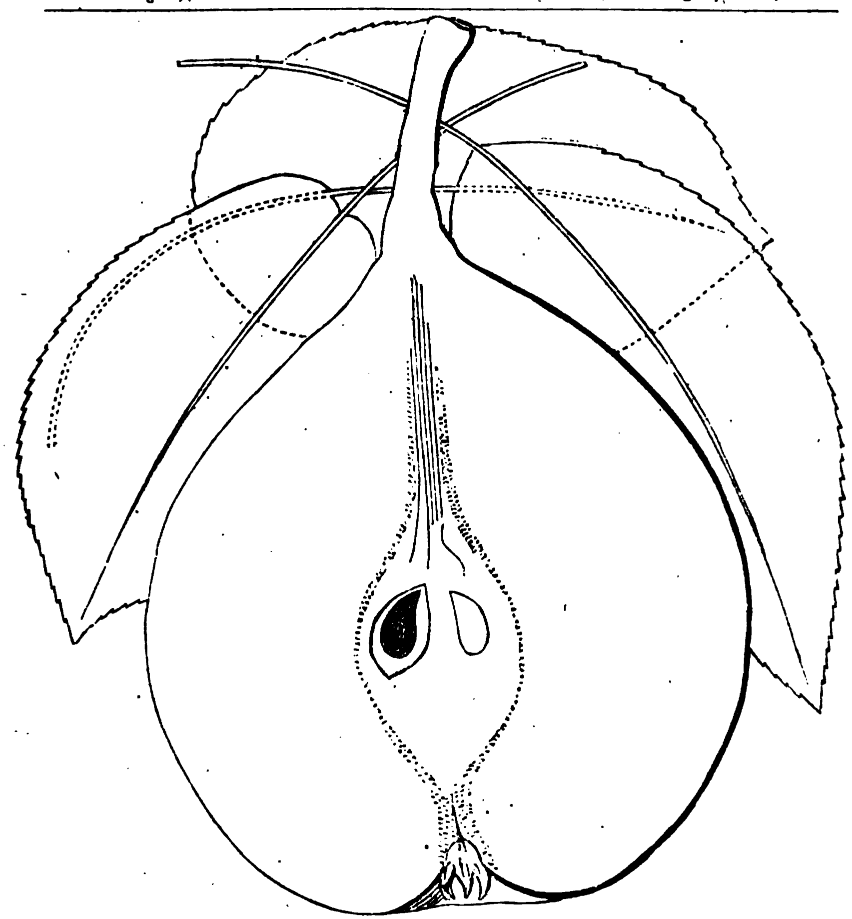
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und nicht zu großen Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern ziemlich groß, mit wenigen, doch vollkommenen, langen, schwarzbraunen Kernen, fast ohne Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ende Oct. oder Anfang Nov. und hält sich mehrere Wochen, bei nicht guter Ausbildung auch länger, bleibt aber dann nur Kochbirne. Nach Diel muß sie genossen werden, ehe sie gelb wird, was aber nur für warme Lagen gilt. — Bei dem gleichzeitigen Vorhandensein so vieler anderer besserer Birnen halte ich sie für ziemlich entbehrlich, obgleich die Frucht äußerlich schön ist.

Eigenschaften des Baumes: derselbe hat ein sehr gesundes Wachsthum (wie die Markgräfin, Diel) und belaubt sich schön, ist auch fruchtbar und gedeiht auf Quitte. — Die Blätter sind ziemlich groß, oval, 1¾" breit, mit der oft ¼" langen Spitze 3¼" lang, oft kürzer, oft breiter, meist im vorderen Theile am breitesten, glatt, nach vorne hin ziemlich scharf gesägt, dunkelgrün, stark glänzend. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, ziemlich, fast stehend spitz, schwarzbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, mit feinen gelblichen Punkten; nach Diel sind sie etwas wollig, gelblichgrün, gegenüber und besonders nach oben röthlich, etwas länglich braun punktirt.

Jahn.

No. 400. Hochfeine Butterbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Jahn III, 2.



Hochfeine Butterbirne. Beurré superfin. Millet (Goubault). **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Der Baumschulbesitzer Goubault zu Mille-Pieds bei Angers erzog sie und erntete die ersten Früchte 1844. Mir sandte Herr Rath Dr. Löper in Neubrandenburg 1859 die Frucht, welche ich bei aller Größe vortrefflich fand und die ich deshalb zur Anpflanzung warm empfehlen will.

Literatur und Synonyme: Liron d'Airol. Descript. I, S. 52, tab. 16, fig. 8: Beurré superfin, mit Bemerkung, sie sei bereits von Millet in der Pomol. de Maine et Loire beschrieben, sei gelb mit Punkten und Rostflecken, Stiel dick und stark, besonders an seinem Anfange, Fleisch butterhaft, saftvoll, gut parfümirt, reif im Sept. Aehnlich Baltet S. 14: „ziemlich groß, eirund (ové), am Stiele wulstig, röthlich gelb, Fleisch fein, schmelzend, voll delicieusen, schwach säuerlichen Saftes, Sept." Leroy: excellent, I. R., Aug. und Sept. Erzogen von Goubault, nicht von van Mons unter dem Namen de Cumberland, wie de Jonghe sage. Decaisne hält dieselbe für identisch mit der von ihm Bd. IV. (Lief. 41) sehr ähnlich

abgebildeten und beschriebenen Graslin, mit den weiteren Synon. Beurré Dathis und Dathis de printemps, denen er auch Laure de Glymes mit einem ? zugesellt. Auch hatte ich 1863 die Frucht der Graslin aus Carlsruhe von der Görlitzer Ausstellung gut mit der B. superfin stimmend, und Liron d'Airol. hat die Graslin in s. Description I, S. 34, tab. 9, fig. 6 ebenfalls sehr ähnlich gezeichnet und beschrieben. Sie wurde nach einem Hrn. de Graslin, auf dessen Gute man sie gegen 1837—1842 auffand, von Dr. Bretonneau benannt, ihr Beinamen Graslin de Nantes ist jedoch nach Liron d'Airol. Liste syn. S. 76 unrichtig. Sie sei fast wie B. gris, vielleicht eine Unterart von dieser, wogegen sie Decaisne (auch Tougard S. 35) der Duchesse d'Angouleme vergleichen. — Willermoz in Pomologie de la France, Lyon 1863, widerspricht der Identität der B. superfin mit der Graslin und erklärt beide, wie auch die Cumberland (v. M.) und Dathis, also alle 4 für verschieden, gibt aber von B. superfin, Tom. I, unter Nr. 43, eine gut mit Decaisne's Graslin harmonirende Abbildung und Beschreibung. Doch will die Vegetation, wie ich beide Arten von Dr. Balling habe, deren Bäume aber noch keine Frucht brachten, bis jetzt nicht ganz stimmen, und schildere ich deshalb mit Folgendem hauptsächlich nur die B. superfin.

Gestalt: kreiselförmig oder auch mehr eirund, zum Theil um den Kelch ziemlich stark, zum Theil auch schwächer abgeplattet, auch nach dem Stiele zu nimmt sie bald mehr, bald weniger schnell ab, endigt aber meist mit kürzer in den Stiel auslaufender Spitze. Liron d'Airol. beschreibt sie als $3^1/_2$" hoch und fast eben so breit.

Kelch: spitzblättrig, gelbbraun, halboffen, in enger und ziemlich tiefer Senkung, mit einigen Beulen umgeben, die über die Frucht fortlaufen und die Rundung hie und da ungleich machen.

Stiel: sehr stark, nach der Birne zu fleischig und angeschwollen, grünlich gelbbraun, steht oben auf ohne Absatz und ist meist etwas gekrümmt.

Schale: glatt, grünlich citronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und zersprengtem, netzartigen Roste, der nur um den Kelch herum mehr zusammenhängt.

Fleisch: gelblich weiß, sehr fein, völlig butterhaft, saftreich, von äußerst angenehmem, durch feine Säure (Diel würde „Muscatellersäure" sagen) und viel Gewürz erhabenen, weinigen Zuckergeschmack.

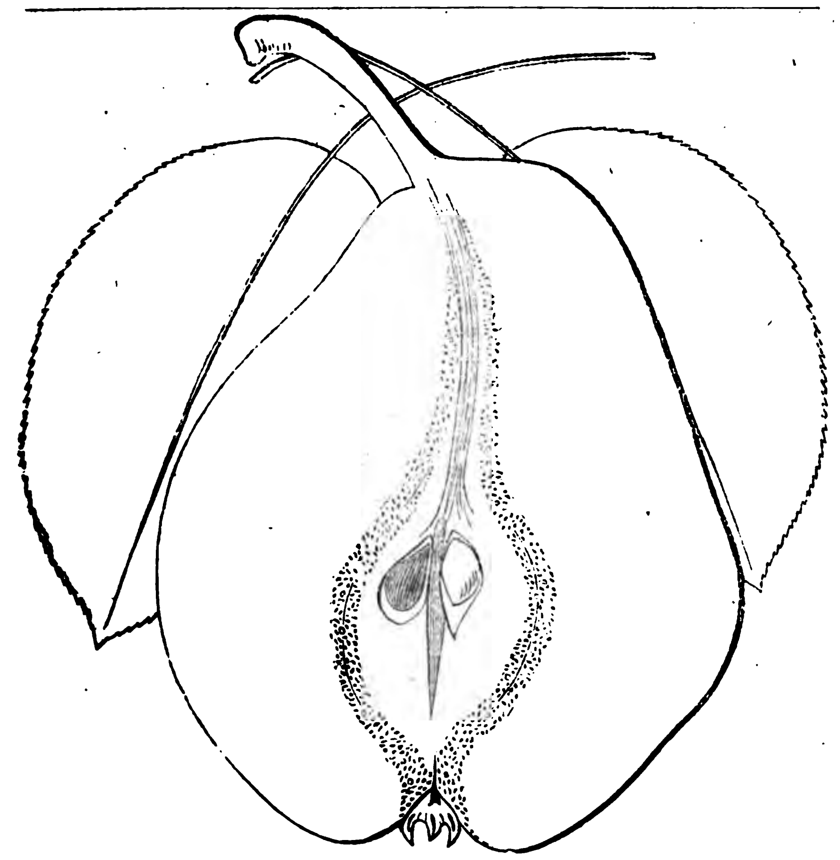
Kernhaus: klein, nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein, eirund, mit meist unvollkommenen, mittelgroßen Kernen, fast ohne Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reifte in dem warmen Sommer 1859 gegen Ende des Oct. und dürfte hiernach die Reifzeit bei uns im Oct. und Nov. sein. Willermoz gibt Sept., zuweilen Aug., auf kaltem Stande auch Octbr. an. Decaisne für die Graslin Mitte Oct. und mit ihr reifen nach ihm unter gleichen Verhältnissen B. superfin und Dathis ganz gleich. Es ist eine große und schöne, vorzügliche Tafelfrucht, die gewiß überall Beifall findet.

Eigenschaften des Baumes: nach Liron d'Airol. ist er auf Quitte veredelt von mittlerer Wüchsigkeit und trägt gerne. Baltet bezeichnet ihn als mittelfruchtbar, deshalb wie der der Graslin flüchtig zu beschneiden und für Hochstamm auf Wildling, für Pyramide und Cordon auf Quitte zu veredeln. — Die Blätter des älteren Holzes an einem jugendlichen Baume der Beurré superfin sind denen der Hardenponts Winterbutterbirne ähnlich oval, nach dem Stiele zu etwas verschmälert, auch am Rande eben so wellenförmig, die länger gestielten sind elliptisch, ein Theil lanzettförmig (letztere Form zeigen auch die Blätter der Sommerzweige), länger oder kürzer zugespitzt, glatt, regelmäßig und fein oder auch gröber und stärker gesägt, dunkelgrün und glänzend, reich, doch fein geadert. Stiel $^3/_4$—2" lang. (Ich zeichnete die beiden Hauptformen zu beiden Seiten der Frucht. Die über beide gezeichnete Blattform zeigt meine Graslin, deren Blätter Decaisne am Fruchtholze als oval, zugespitzt, fast ganzrandig, am Sommerzweige als lanzelliptisch, fast ganzrandig beschreibt, doch hat er sie am Sommerzweige länglich eirund, mit langer auslaufender Spitze, seicht etwas gezahnt-gesägt abgebildet.) — Sommerzweige bräunlich grün, a. d. S.S. braunröthlich, fein gelblich punktirt. — Am jungen Holze finden sich öfters Dornen.

Jahn.

No. 401. **Bachelier's Butterbirne.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn II, 2.



Bacheliers Butterbirne. Biv., Decaisne (Bachelier). ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Gärtner Bachelier, geb. 1774 in Dünkirchen, in Cappellebrouck (Canton de Bourbourg, Departem. du Nord) erzogen und die Gartenbaugesellschaft zu Bourbourg gab zuerst Nachricht über dieselbe. — Ich nahm die Frucht aus Hrn. Leroy's Sortimente von der Ausstellung in Berlin und bekam von Hrn. Leroy später einen jungen Baum, nach welchem ich die Vegetation schildere. — Die Birne ist sehr schön und gut und ich kann sie angelegentlichst empfehlen.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. VIII, S. 33: Beurré Bachelier. Sie erscheint hier kleiner und am Kelche stärker abgeplattet, als auf meiner Zeichnung, doch bildete sie Decaisne im Jard. fruit. V, Taf. 29 ähnlich der letzteren, besonders in dem einen von ihm gezeichneten sehr großen, $3^3/_4$" breiten, $4^1/_2$" hohen Exemplare ab. Sie wird in den Annalen von Biv. als ziemlich groß, länglich oder ovalkreiselförmig, oft beulig, sehr wechselnd in Form und Färbung,

wie die von der Gartenbaugesf. zu Doubourg' mit ihr verglichene Duchesse d'Angoulême — von Decaisne als groß, bauchig, abgestumpft, oft beulig und von der Form der obengenannten oder auch der Arenbergs Colmar — von beiden als feinfleischig, butterhaft, von Biv. als ausgezeichneten Geschmacks, allerersten Ranges, von Descaisne zwar als saftreich und gezuckert, aber nur wenig erhaben geschildert. — Kürzere Nachricht geben Liron d'Airol. table synon. S. 6: „sehr groß, I. R., Ende Decemb."; Baltet S. 23: „groß, länglich elliptisch, Saft angenehm, Oct. Nov."; Leroy: „groß, I. R., Nov. Ausgezeichnet schön und gut, sehr werthvoll". — Nach Decaisne wird die d'Arenberg (Arenbergs Colmar), vergl. Ill. Handb. II, S. 554 zuweilen mit ihr verwechselt und der Name Bachelier zu Chevalier entstellt.

Gestalt und Größe gibt obige Zeichnung. Ebenso und gleich groß und schön sah ich sie von den Herren Gebr. Simon Louis in Metz bei der Ausstellung in Namur 1862 und würde ich die Frucht als unregelmäßig eirund, nach dem Kelche zu abnehmend, um denselben jedoch mäßig abgeplattet, so daß sie zur Noth noch aufsteht, nach dem Stiele zu abgestumpft birnförmig oder kegelförmig bezeichnen.

Kelch: klein- und spitzblättrig, innen gelbbraun, offen in einer ziemlich regelmäßigen, doch kleinen, schüsselförmigen Einsenkung mit flachen Beulen umgeben, die über die Wölbung und den Bauch hin stärker hervortreten und die Frucht verloren, doch ziemlich regelmäßig 5kantig machen.

Stiel: sehr stark und ziemlich lang, braungelb, schwach vertieft stehend, meist von einem sich anlehnenden Höcker zur Seite gedrückt.

Schale: schön glatt, grünlich citronengelb mit undeutlichen sehr feinen bräunlichen Punkten und Roststreifchen, um den Kelch etwas mehr zusammenhängend, doch immer dünn berostet, ohne Röthe, wovon jedoch nach den Annalen sich zuweilen auf der S.S. etwas einfindet.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von sehr gutem pikanten säuerlichsüßen gewürzhaften Geschmack, wie ich ihn bei den Birnen für den edelsten halte.

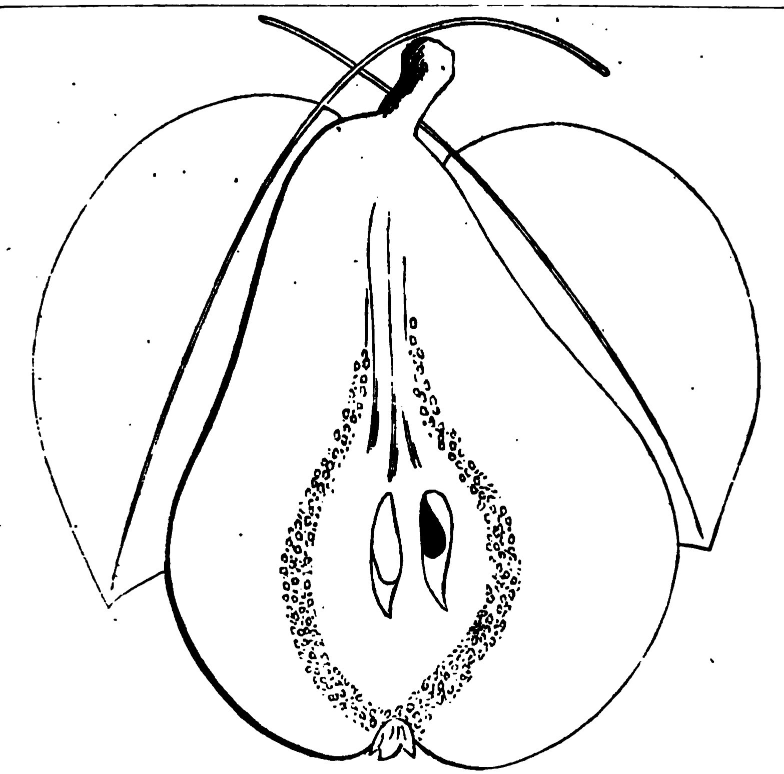
Kernhaus: nur von feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern klein, mit verhältnißmäßig ebenso kleinen schwarzbraunen vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Hr. Leroy's Frucht war 1860 Mitte October reif, wahrscheinlich hatte die im Ausstellungslokale herrschende Wärme die Zeitigung beschleunigt; aber die Reife dürfte immer Ende Oct. oder Anf. Nov., schwerlich, wie Liron d'Airol angibt, im Dec. sein. — Sehr schätzenswerthe feine Tafelfrucht, an welcher freilich noch erprobt werden muß, ob sie bei uns ebenso gut wird.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe zeigt ziemlich kräftigen Wuchs und gedeiht nach Bivort in allen Formen, zeigt auch gute Fruchtbarkeit. Nach Baltet ist letztere noch problematisch, in seiner Jugend scheine er zu Fehlknospen (faux-bourgeons) geneigt, wenn nicht lang geschnitten werde. (Dies ist übrigens bei vielen anderen Varietäten ebenso der Fall.) — Die Blätter meines jugendlichen Baumes sind eirund, hier und da schwach herzförmig, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$" breit, bis 3" lang, glatt, oft etwas weitläufig fein stumpfgesägt, die Ränder des Blattes sind meist nach unten umgebogen, die Spitze ist seitwärts gedreht, dunkelgrün und glänzend. Decaisne beschreibt sie am Sommerzweige als oval oder oval-herzförmig, zugespitzt, spitzig, scharf gezahnt (häufig seien sie von kleinen mit ellipt. oder lanzettf. Blättern besetzten Fruchtspießen begleitet), die Blätter der Fruchtknospen als mehr oval und ganzrandig oder genarbt. — Blüthenknospen nach den Annal. klein, länglich kegelf., zugespitzt, schwarzbraun. — Sommerzweige dunkelgraubraun mit schmutzigweißen Punkten.

J.

No. 402. Willermoz's Butterbirne. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1 b.; Jahn II, 2.



Willermoz's Butterbirne. Bivort. *†. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Bivort erzogen, der sie nach Herrn Willermoz, Director der Baumschulen zu Ecully und Secretär der Gartenbaugesellschaft des Rhone-Departements zu Lyon benannte. Der Baum trug zuerst 1848. Meine Frucht stammte aus Hrn. Leroys Collection bei der Berliner Ausstellung und erhielt ich von Hrn. Leroy später auch einen Baum.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album IV, S. 9: Poire Willermoz. Die Frucht ist hier $3^1/_4$" breit und $4^1/_4$" hoch, sonst ziemlich von gleicher Form mit der meinigen, nur mit längerem und dünnerem Stiele abgebildet. — Liron d'Airol., Descript. I, S. 18, tab. 3, fig. 2, hat sie wie Biv., doch etwas unregelmäßiger, wie beulig, auch spitzer nach dem Stiele zu. — In Catalogen, wie bei Leroy, Gaujard u. s. w. findet man sie wie von Biv. geschildert. Baltet hat sie nicht. — Dochnahl S. 67 nannte sie Willermoz's Schmalzbirne.

Gestalt und Größe vergl. man oben und mit dem bereits Gesagten. Bivort beschreibt die Frucht als groß, birnförmig pyramidal,

nach dem Kelche zu am breitesten, um welchen sie leicht-rippig und beulig sei. Sie ist um den Kelch nur wenig abgeplattet und steht deßhalb nur schwer auf.

Kelch: kurzblättrig, graubraun, etwas wollig, aufrechtstehend, offen, in schöner, seichter, schüsselförmiger, doch etwas seitwärts stehender, ebener oder mit schwachen Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: kurz und dick, doch nach Biv. etwa 1" lang, gekrümmt, obenauf stehend, verlor sich an unserer Frucht im Fleische ohne Absatz.

Schale: glatt, hellgrün, später goldgelb, an der Sonnenseite leicht geröthet, mit feinen, gelbbraunen Punkten, die um den Kelch noch feiner werden und sich häufen; an der mir vorliegenden Frucht war sie durch netzartigen, stellenweise zusammenhängenden Rost etwas fein rauh, was aber nicht bei allen Früchten vorkommen mag.

Fleisch: wird beschrieben als weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm parfümirtem und sogar müskirten Zuckergeschmack. Ich bemerkte mir es als gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von schwach weinigem, gewürzt süßen Geschmack, doch ohne besondere Erhabenheit.

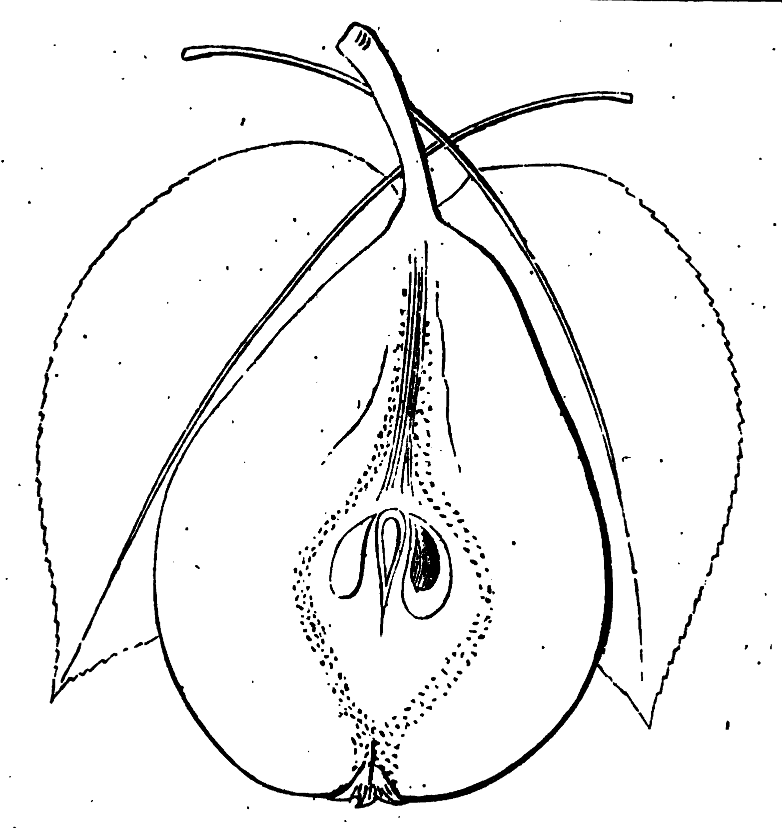
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern verschoben und unregelmäßig, mit unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach dem Album gegen Ende October und hält sich bis Ende Nov., wenn man durch Zwischenpflücken sie nicht zu sehr ausreifen läßt. Die mir vorliegende Frucht war Mitte Oct. reif. — Biv. nennt sie excellent, was ich zugebe, wenn man sie für sich allein genießt; doch hatte ich um jene Zeit eine größere Zahl verschiedener Früchte nach einander zu prüfen, von denen immer eine besser als die andere, und wodurch ich wohl verwöhnt war.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe baut sich nach Bivort prächtig zur Pyramide und trägt seine Aeste wagerecht, hat aber noch Dornen. — Die Blätter meines Baumes sind der weiteren Schilderung entsprechend, breit eirund, die länger gestielten schmaler, oft oval, auch öfters herzförmig, mit auslaufender langer, auch öfters ganz kurzer Spitze, bis $2^3/_4$" breit und bis $3^1/_4$" lang, glatt, ganzrandig oder verloren und nur an der Spitze deutlicher stumpf gesägt, sichelförmig und etwas schiffförmig, hellgrün, mattglänzend. — Blüthenknospen kegelförmig, scharfsast stechendspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige gelbbraun, fein hellgelb punktirt.

Jahn.

No. 403. **Esperens Wildling.** Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1 a.; Jahn II, 2.



Esperens Wildling. Bivort. (Esperen.) * fast ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: der Major Esperen erzog sie aus Samen, und erhielt von dem Baume 1838 die ersten Früchte.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie als Besi d'Esperen im Album II. S. 143 und ähnlich auch wieder in den Annal. de Pom. V. S. 63. — Unter den französ. Schriftstellern findet man sie bei de Liron d'Air., Descript. II. S. 15, Taf. 21, Fig. 3. Die Abbildung ist wie im Alb., und ziemlich ebenso die Beschreibung. In seiner Liste syn. S. 36 bezeichnet de Liron Beurré Beaumont als ein ihr mit Unrecht beigelegtes Synon. — Tougard hat sie 2 Mal, S. 31 nach de Bavay's Catalog im Oct. und Nov. reifend, in leichtem Boden I. R., und S. 47 nach Biv. Alb. unter den im Nov. und Dec. zeitigenden Birnen. — Papeleu gab irrthümlich Bergamotte d'Esperen als Syn. an, wie S. 181 dieses Bandes des Ill. Hdb. bemerkt ist. — Von der Bd. II. S. 481 des Ill. Hdb. beschriebenen Esperine ist sie ebenfalls verschieden. In Letzterer hat Oberdieck, wie er bei der Görlitzer Versammlung mittheilte, die in s. Anleit. S. 309 beschriebene, von ihm benannte Schmidbergers Butterbirne wieder erkannt.

Gestalt: im Alb. wird die Frucht als birnförmig-kreiselförmig, in den Annal. als birnförmig bezeichnet, sie ist jedoch in beiden meiner Zeichnung ähnlich, doch mehr oval, im Album fast elliptisch, weil nach dem Kelche zu stärker abnehmend, und auch nach dem Stiele zu länger kegelförmig abgebildet. Dagegen waren in dem in Görlitz ausgestellten belgischen Sortimente 2 Früchte der Besi d'Esperen am Kelche weit mehr abgeplattet (stärker als auf meiner Zeichnung oben) und auch nach dem Stiele zu waren sie kürzer gebaut als auf Biv. Abbildung, so daß die Form sehr veränderlich sein muß. Die Frucht ist beschrieben als ziemlich groß, sie ist jedoch $2^3/_4$" breit und $3^3/_4$" hoch abgebildet, wogegen die meinige, am Pyramidbaum erzogen, zwar kleiner, aber immer noch größer, als die in Görlitz ausgestellten Früchte ist, die nur mittelgroß waren.

Kelch: lang- oder kurzblättrig, oft unvollkommen, offen, in ziemlich tiefer, oft aber schiefer durch Beulen verschobener Senkung. Diese Beulen laufen auch fort und erheben sich hie und da wieder am Bauche und selbst am Stiele, wodurch die Abrundung ungleich wird.

Stiel: grünbraun, holzig, 1" lang, obenauf in Fleischringeln oder neben einem Höcker schief stehend.

Schale: glatt, mattgrün, später mehr gelbgrün mit feinen bräunlichen Punkten, an der S.S. etwas streifiger, doch nur matter Röthe und mit etwas Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: mattweiß, fein, saftreich, butterhaft, von angenehmem gewürzhaften Zuckergeschmack, doch ohne Erhabenheit, weil die Säure mangelt.

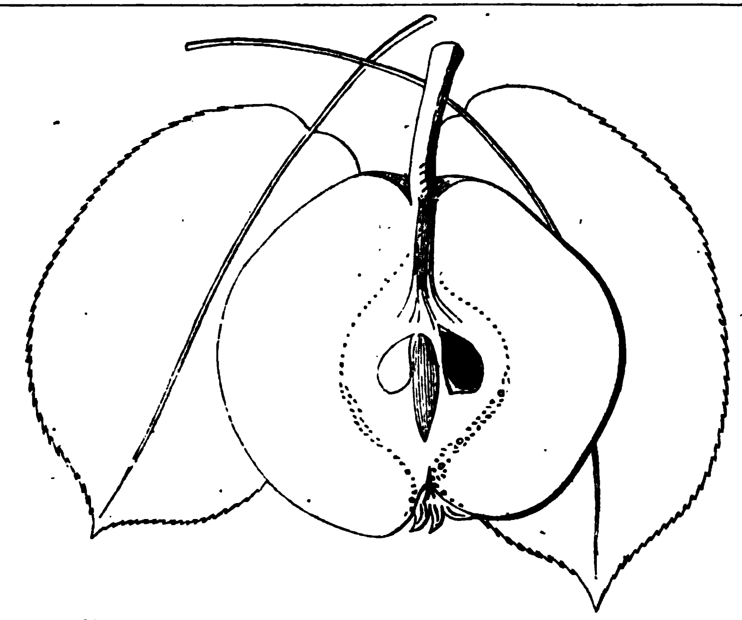
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern länglich mit vollkommenen, länglichen spitzen, kastanienbraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte in dem warmen Jahre 1859 in Mitte des Octobers und auch die von mir aus Görlitz mitgenommenen belgischen Früchte waren bis 20. Oct. fast überreif. — Bivort gibt als Reifzeit Nov. an und bemerkt, daß man etwas aufmerksam auf sie sein müsse, weil sie die Farbe wenig ändere. Es ist eine schöne, gute Tafelfrucht, welche Empfehlung verdient, wenn sie auch anderen gleichzeitig reifenden Birnen, wie Grauer Herbstbutterbirne, Marie Louise, Capiaumont u. s. w. nachsteht. Wie die von mir abgebildete Frucht zeigt, bildet sie sich doch auch bei uns noch auf freiem Stande in Vollkommenheit aus.

Eigenschaften des Baumes: nach Biv. ist er von mittlerer Kräftigkeit, aber sehr fruchtbar. Bei mir hat der Probeast mehrere anderen Sorten in gesundem Wachsthum überholt, auch schon öfters getragen. — Blätter länglich eirund mit meist langer auslaufender Spitze, bisweilen nach dem Stiele zu etwas keilförmig, bisweilen auch mehr oval, $1^3/_4$" breit, bis $3^1/_4$" lang, regelmäßig, etwas stumpf gesägt, oberhalb glatt, unterhalb hie und da verloren wollig, schiffförmig und sichelförmig, dunkelgrün, stark glänzend, ziemlich stark geadert. Stiel ziemlich stark und steif, $1^1/_2$" lang, etwas verloren wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich stechend spitz, dunkelbraun. Sommerzweige grünlich-gelbbraun mit wenigen feinen gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 404. **Löwener Bergamotte.** Diel II, 1. 2.; Luc. IV, 2 b.; Jahn III, 2.



Löwener Bergamotte. Bivort (van Mons?). *†. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Ich erhielt sie von Papeleu, in dessen Verzeichniß sie als Bergamotte de Louvain (van Mons) verzeichnet ist, als ob sie v. Mons erzogen habe, doch habe ich sie in des Letzteren Catalog nicht gefunden.

Literatur und Synonyme: nur noch bei Tougard, der sich auf Bivorts Catal. bezieht, fand ich sie S. 45 ebenfalls mit dem Zusatze van Mons. Tougard und Papeleu schildern sie kurz als II. Ranges, halbschmelzend, klein, Nov. Dec. (Papeleu Nov. Febr.), den Baum kräftig wachsend, sehr fruchtbar. — Von der vorausgehend unter Nr. 392 beschriebenen Löwener Birne und anderen dort genannten Birnen aus Löwen ist dieselbe verschieden. Die in Dittrich III, S. 141 beschriebene Löwener Butterbirne, Beurré de Louvain ist nach Poiteau in den Ann. de la Soc. d'horticulture de Paris, Dez. 1834 länglich bauchig, einer schönen Beurré gris ähnlich, und nach einer Zeichnung von Lucas, die er von einer aus Wiesbaden mitgenommenen belgischen Frucht der Besi de Louvain mir übersendet hat, scheint diese der Beurré de Louvain nahe zu stehen.

Gestalt: bergamottförmig, wie oben gezeichnet, um den Kelch ist sie oft stärker abgeplattet, nach dem Stiele zu auch öfters etwas mehr abnehmend, doch immer hoch gewölbt und ohne alle Spitze. Die Frucht ist klein, wie oben 2" breit, 1" 9½"' hoch, häufig bleibt sie aber auch noch kleiner, wenigstens bei mir auf freiem Stande.

Kelch: groß, breit- und starkblättrig, hornartig, offen oder halboffen, oft wie an der Zwibotzenbirne in zwei Hälften gespalten, in einer mit Beulen besetzten meist engen Einsenkung. Diese Beulen laufen zum Theil als stumpfe Kanten über den Bauch bis zum Stiele hin.

Stiel: stark, verschieden lang, braungelb, mit feinen Wärzchen besetzt, in einer kleinen, engen Höhle.

Schale: glatt, grün, später citronengelb, mit feinen, bräunlichen, an der Sonnenseite stärkeren, röthlichen Punkten, wodurch diese selbst geröthet erscheint, und mit etwas Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich weiß, fein, halbschmelzend oder rauschend, doch saftig und von süßem, sehr angenehmen Bergamottgeschmack.

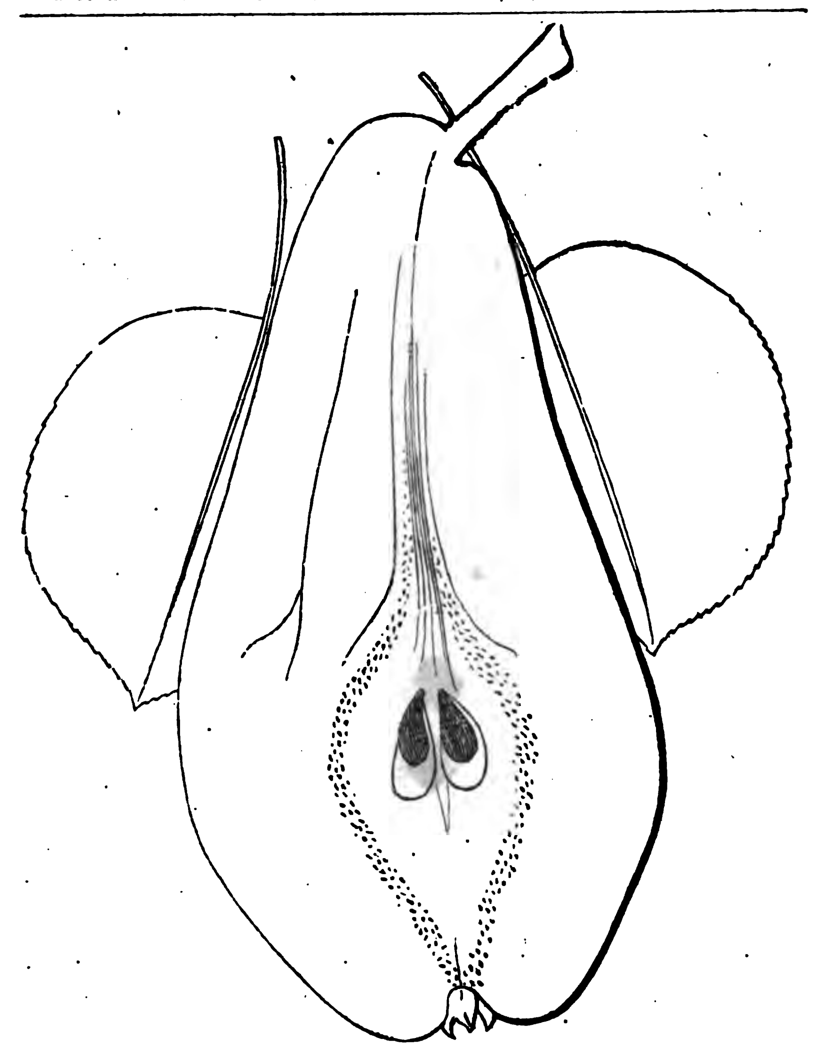
Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, nicht hohlachsig, Kammern klein, mit hellbraunen vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgte hier in warmen Sommern Ende October, in anderen Jahren auch später, so hatte ich sie aus 1860 noch im Januar. Sie stimmt somit unter Umständen auch mit Papeleu's Angaben und ist eine recht gute Frucht, die man mehr empfehlen könnte, wenn sie größer wäre, was aber wohl auf nahrhaftem, tiefgründigen Boden schon der Fall sein wird.

Eigenschaften des Baumes: Der Wuchs desselben ist auch hier stark und gesund und zur Hochstammform jedenfalls geeignet, auch lieferten die Zweige schon öfters reiche Ernten. — Die Blätter sind oval, nach dem Stiele zu öfters verschmälert, doch ohne elliptisch zu werden, 1¾" breit, 2—2¾" lang, öfters etwas herzförmig, mit meist aufgesetzter Spitze, glatt, regelmäßig fein gesägt, schiffförmig und etwas wellenförmig, auch schwach sichelförmig, ziemlich steif und lederartig, dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Stiel von ¾—1½" lang, gelblich grün. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, etwas kurz gespitzt, kastanienbraun. — Sommerzweige schwärzlich olivengrün, fein schmutzigweiß punktirt.

Jahn.

No. 405. **Duvals Butterbirne.** Diel I. 3. 2.; Luc. III, 1 a.; Jahn I, 2.



Duvals Butterbirne. Bivort (Duval). ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie wurde erzogen von einem Herrn Duval im Hennegau, noch vor 1823, wie aus dem um damalige Zeit erschienenen van Mons'schen Cataloge zu ersehen ist. — Ich nahm die Frucht aus Hrn. Millets in Tirlemont Sortimente aus Namur mit und gebe die Schilderung der Vegetation nach einem jungen Pyramidbaume, den ich aus Zweigen von Papeleu erzogen habe.

Literatur und Synonyme: Alb. de Pom. III. S. 45, auch Annal. de Pomol. V. S. 49: Beurré Duval. In beiden fast gleichlautend von Bivort be-

schrieben. — Decaisne, Jard. fruit. III. (30 Lief.): Poire Duval mit den Synon. Rois Louis nouveau und Dwaël. — Die Frucht ist in den genannten Werken etwas weniger lang, als auf meiner Zeichnung oben abgebildet und findet sich ebenso in de Liron d'Airol. Descript. I. S. 4, tab. 2, Fig. 1, allein ich sah die Birne meiner Figur gleich auch in Hrn. Bivorts Collection in Namur. Sie wird in fast allen Verzeichnissen, z. B. im Bilvorder und in dem von Papeleu gelobt und als I. R. bezeichnet und findet sich auch in Tougard S. 4 und bei Downing S. 363, der sie kurz nach Thompson schildert. Auch Hr. v. Flotow bezeichnete sie in Monatschr. II. S. 244. als Tafelfrucht I. Ranges. Baltet in seinen „Les bonnes poires" hat sie jedoch nicht. — Vergl. auch Dochnahl S. 121. Die in Oberdiecks Anl. S. 341 beschriebene von Dochnahl an O. gelangte Franz Duval ist hiernach dieselbe Frucht. — Irrigerweise wird die Hardenponts W.-Butterbirne, wie unter dieser erwähnt ist, hie und da Beurré Duval genannt.

Gestalt und Größe gibt obiger Holzschnitt, doch baut sich die Frucht oft breiter und kürzer, so daß die Form bald als pyramidal, bald als länglich eirund bezeichnet werden kann. Biv. hat sie ziemlich birnförmig, $2^3/_4$" breit, 4" hoch abgebildet, Decaisne zwar von gleicher Größe wie Biv., allein mehr in der von mir gezeichneten länglichen oder pyramidalen Form.

Kelch: kurz und schwarzblättrig, offen, in meist seichter, bald enger, bald weiter Senkung mit schwachen Beulen umgeben, die verloren und nur wenig bemerklich über den Bauch hin fortlaufen.

Stiel: $^3/_4$—$1^1/_2$" lang, ziemlich stark, holzig, braun, nach der Birne zu grün, steht meist durch einen Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, später mehr gelb, mit bräunlichen Punkten und etwas Rostiftreifchen, an meiner Frucht, wie bei Decaisne, und wie ich sie auch noch in einer andern Sammlung in Namur sah, ohne Röthe an der Sonnenseite, wogegen sie in den Annalen als lebhaft geröthet beschrieben und so auch abgebildet ist.

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, butterhaft, nach Biv. zuckersüß und delicat gewürzt, ähnlich wie Regentin (Passe Colmar). Ich bemerkte mir jedoch dasselbe nur als schwach gewürzt und auch nicht übrig süß, und mochte im Geschmacke sogar etwas Wildes finden — was jedoch wohl daran lag, daß die Frucht nicht richtig ausgereift war, denn auch Decaisne schildert das Fleisch zwar als fest oder halbbuttrig, aber als sehr gut, süß säuerlich parfümirt, von sehr angenehmem eigenthümlichen Geschmack.

Kernhaus: nur von wenigen nicht zu starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, dicht an der Achse stehend, mit zum Theile unvollkommenen, hellbraunen Kernen.

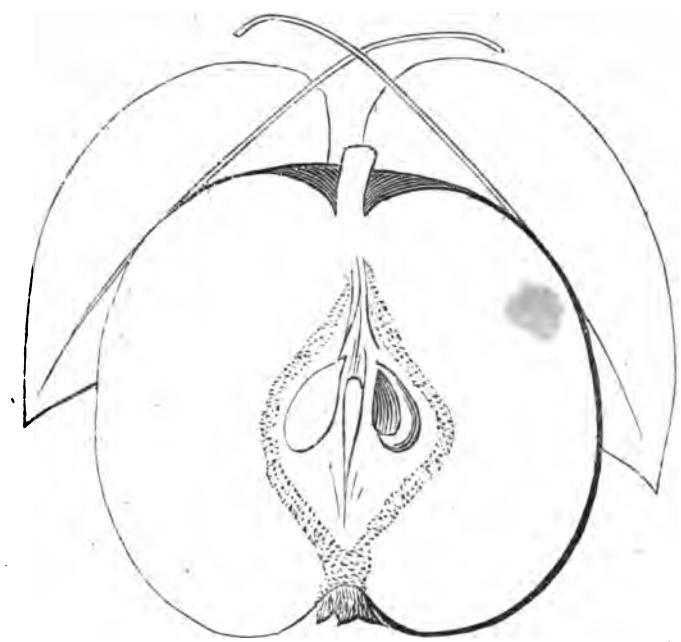
Reife und Nutzung: Die Birne reift nach Biv. und Decaisne im Nov., nach dem Bilvorder und Gaujards Catal. im Okt. und Nov., nach Leroy (der sie jedoch als klein und abknackend bezeichnet, weßhalb seine Beurré Duval fraglich ist) im Sept. und Okt. — Die von mir untersuchte Frucht schien Mitte Okt. völlig reif, war auch ganz schmelzend, zudem war das Jahr 1862 in Allem gegen andere Jahre früher, allein wahrscheinlich wurde sie doch zu früh abgenommen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut, trägt seine Aeste abstehend und wird als sehr fruchtbar geschildert, gedeiht auch auf Quitte. — Die Blätter, welche Biv. als klein, rundlich oval zugespitzt, nach dem Ende hin gesägt, bisweilen ganzrandig beschreibt (am Fruchtholze aber breit-elliptisch abbildete) sind an meinem jungen Baume wie oben gezeichnet rundlich, zum Theile auch mehr eirund und oval, $2^1/_2$" breit und ebenso lang, in den andern Formen verhältnißmäßig länger, glatt, fein und stumpf gesägt, einzelne auch fast ganzrandig, andere aber auch schärfer gesägt. Decaisne beschreibt sie ähnlich. — Die Blüthenknospen schildert Biv. als groß, oval zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Die Sommerzweige als graubraun, graulich punktirt. Decaisne hat sie gelbbraun, weißlich punktirt abgebildet.

Die Frucht ist immerhin sehr groß und schön und deßhalb werth, daß ihr Anbau recht fleißig bei uns versucht werde. In Belgien wird sie, wie die meisten andern feinen Birnen, in der Regel nur am Spaliere erzogen, wie ich auch hier wieder besonders hervorheben will.

Jahn.

No. 406. **Die Apfel-Birne.** Diel I (III), 2. 2.; Luc. IV, 1 a (X, 2 a); Jahn II, 2.



Apfel-Birne. Prev. (Dec.; Diel?) *, oft fast * *, zuweilen auch nur K. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie findet sich als Poire Pomme in französischen und englischen Gärten und ist wahrscheinlich eine ältere, auch in Deutschland bekannte Frucht. Ich sah sie sehr groß und schön in mehreren Sortimenten in Namur, bereits Anf. Oct. völlig reif und gelb, in den Sammlungen des Hrn. Decaisne in Paris und der Horticult. Society in London auch kleiner und noch ganz grün und wurde versichert, daß beides einerlei Frucht sei, die am Spaliere und unter günstigen Verhältnissen so schön und früher zeitig werde. — Die zur Beschreibung und Abbildung benutzte Frucht war aus Angers von der Ausstellung in Berlin und aus Bollweiler bezog ich einen Baum, der gleiche Vegetation mit der mir aus zweiter Hand von Decaisne zugegangenen Birne dieses Namens zeigt.

Literatur und Synonyme: in älteren französischen Schriften fand ich den Namen nicht, wahrscheinlich steckt sie aber unter den Cailleaux (Caillots), welche Mayer Apfel- oder Scheiben-Birnen nennt und von denen er mit Bezug auf Merlet und Quintinye in Pom. franc. S. 308 u. 309 mehrere darstellte, die aber auf unsere Frucht nicht passen. Diels Apfelbirne VI. S, 168 ist jene, welche Sickler im T.O.G. VII. S. 389, Taf. 19 und Christ im Hdwb. S. 151 haben. Diel beschreibt sie der vorliegenden, auch in der Vegetation entsprechend, doch als grobkörnig und abknackend und die Blätter, wie Sickler, als meist etwas, doch unregelmäßig gezahnt (vom Sommerzweige, vergl. unten). Sickler, von welchem sie Diel empfing, beruft sich auf Elsholz, der sie jedoch, nach Diel, als in der Churmark einheimisch zwar nennt, aber nicht beschreibt, so daß auch Manger nur den Namen aus ihm entlehnte. Sickler hat die Frucht wenig berostet und nach dem Stiele zu merklich ausgezogen, wie jedoch Prevost die eine Frucht gibt, abgebildet. Sie werde in seiner Gegend Rheinische Birne (nach Diel wohl nur

ein verunstaltetes „Rainbirne") genannt und wegen ihrer Tragbarkeit geschätzt. — Unsere Frucht findet sich sehr schön abgebildet und beschrieben in Decaisne's Jard. fruit. IV. Taf. 16 mit Citat des Rouen. Bullet., in welchem sie von Prevost S. 83 irrthümlich als Beurré d'Hardenpont abgebildet und als Delices d'Hardenpont beschrieben, aber gesagt ist, daß sie auch unter dem Namen Poire Pomme vorkomme. Als Syn. gibt Decaisne Beurré de Rackencheim (Rackenghem) und Pomoise an (wohin also die unter Leckerbissen von Angers, Ill. Hdb. II. S. 450, angegebenen Syn. zu berichtigen sind). Die Frucht wird von Prevost als sehr schmelzend, gezuckert und parfümirt, sehr wohlschmeckend, von Decaisne als schmelzend und gut (doch geringer, als mehrere andere um ihre Zeit) gezuckert, leicht abstringirend, bezeichnet. Aber auch Diel beschreibt das Fleisch als süßherbe, ziemlich gewürzhaft. A. N. Baumann in Bollweiler nennt die Frucht excellent und gibt I. Rang; auch nach dem Lond. Catal. ist sie eine butterhafte Tafelfrucht I. R., wogegen Leroy, der Prevost citirt, sie in II. R. setzt und abknackendes Fleisch angibt, so daß sie also auch in Frankreich zuweilen hartfleischig bleibt. Wenn ferner eine ähnliche, stark plattrunde „Bergamotte" aus dem Garten eines Hrn. Daubresse in Namur, nach späterer Mittheilung Sachverständiger von dort, die Poire Pomme, wie angegeben, wirklich ist, so habe ich die Frucht selbst schon kaum halbschmelzend und von geringer Güte gefunden und es bestimmt mich dies anzunehmen, daß Diels Apfelbirne nicht verschieden, daß aber die Frucht im Geschmacke veränderlich ist und auf Hochstamm öfters abknackend bleibt, so daß ich die bereits gemachte Ueberschrift „Französische Apfelbirne" wieder zurückgezogen habe. Doch mag weiter beobachtet werden.

Gestalt: apfelförmig, an beiden Enden gleich abgestumpft, oft fast etwas walzenförmig, ein Geringes höher als breit, groß oder mittelgroß — nach Diel vom Hochstamme $2^3/_4$'' breit, häufig nur $2^5/_8$'' hoch, oder so breit als hoch.

Kelch: kurzblättrig, halboffen in regelmäßiger, ziemlich tiefer, schüsselförmiger Einsenkung mit flachen Beulen umgeben, doch ist die Abrundung der Frucht meist regelmäßig und gut.

Stiel: stark und kurz, kaum aus der engen und tiefen Höhle hervorragend, doch zuweilen dünner und länger.

Schale: grün, stellenweise gelbgrün, oder zuletzt auch gelb, an der S.S. bräunlich geröthet, in dem Roth rostiggrau und in dem Grün bräunlich punktirt. Dabei ist die Frucht auf einem großen Theile mit ziemlich fühlbarem zersprengten, um Kelch und Stiel auch zusammenhängenden Roste überzogen, doch so, daß die Grundfarbe da und dort noch hervorblickt.

Fleisch: mattweiß, unter der Schale mit grünlichem Schimmer, fein, schmelzend, ziemlich butterhaft, saftreich, von recht gutem, wie mir es vorkam, etwas melonenartig parfümirten süßen Weingeschmack.

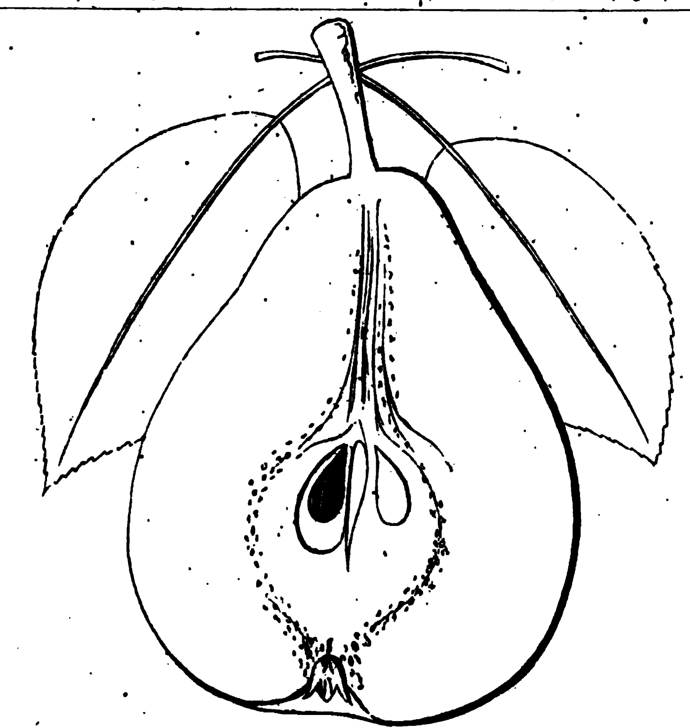
Kernhaus: mit etwas doch nur feinen Körnchen umgeben, Achse hohl, Kammern mäßig groß, Kerne meist vollkommen, mittelgroß, schwarzbraun.

Reife und Nutzung: die Frucht war reif Mitte Oct., nach Prevost und Decaisne reift sie im Oct. und dauert durch Nov., so daß man sie 2 Monate hindurch genießen kann. Auch Andere geben Oct. und Nov. und Diel gibt für seine Frucht Mitte Oct. mit 4 Wochen Dauer an.

Eigenschaften des Baumes: er unterscheidet sich nach Prevost leicht von anderen Birnbäumen durch seine sehr genäherten großen Augen, an deren Grunde oft noch 2 Seitenknospen sitzen, und besonders durch seine sehr schmalen, welligen und verdrehten Blätter, die als lanzettförmig (von Decaisne als lanzettf., an der Basis abgerundet) sehr lang zugespitzt, mehr als 2 Mal so lang als breit, fast immer ganzrandig, nur an der Spitze des Zweigs ausnahmsweise schwach gezahnt geschildert werden. Er verzweige sich viel und dürfe deshalb in der Jugend nur flüchtig beschnitten werden. — Die Blätter meiner jungen Bäume haben am älteren Holze meist die gezeichnete Gestalt (langeiförmig mit starker auslaufender Spitze, Diel) sind auf beiden Flächen wollig (wie sie Decaisne und Diel schildern) ganzrandig, etwas wellenförmig, und die Spitze ist oft zurückgekrümmt. Am Fruchtholze sind sie nach Diel sehr lang gestielt. Sommerzweige stark wollig, dunkelviolettbraun, gelblich oder weißlich punktirt.

Jahn.

No. 407. **Vereins-Butterbirne.** Diel I, 3. 2; Lucas III, 1 a.; Jahn IV, 2.



Vereins-Butterbirne. Bivort (Millet). **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie ging aus einer Kernsaat des Herrn Millet, Präsidenten der Gartenbaugesellschaft in Angers hervor und der Baum brachte im Vereinsgarten dieser Gesellschaft 1849 die ersten Früchte. Nach Anbauversuchen der Commission royale de Pomol. in Brüssel hat sich die Frucht in Belgien gleich werthvoll bewiesen. Sie wird in allen neueren Verzeichnissen als I. Ranges, und wurde auch vom internationalen Congresse in Namur als eine der schätzenswerthesten Tafelfrüchte bezeichnet.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. VII, S. 25: Fondante du Comice (d'Angers) mit Beschreibung von Bivort. Es wird erwähnt, daß sie in der Pomologie de Maine et Loire von 1853 bereits beschrieben sei. Die Annal. geben sie von gleicher Form wie auf unserem Holzschnitte oben, zu welchem eine Frucht aus Angers von der Berliner Ausstellung diente, doch ist sie größer, 3¼" breit, 4" hoch abgebildet. — Auch in de Liron d'Air. Descript. I, S. 59, tab. 15, fig. 3 findet sich eine Zeichnung. Die Frucht ist hier gleichgroß und von derselben Gestalt wie in den Ann., nur nach dem Stiele zu länger zugespitzt, wird jedoch eben so beschrieben. — Bei Baltet findet man sie nicht.

Gestalt und Größe vergl. man oben. Man wird sie beschreiben können als eirund, um den Kelch abgeplattet, so daß die Frucht gut aufsteht, nach dem Stiele zu mäßig abgestumpft kegelförmig oder wegen einer zuweilen vorkommenden schmalen Einbiegung etwas birnförmig, mittelgroß. Nach Bivort ist sie groß, birnförmig, bauchig oder birnförmig kreiselförmig.

Kelch: vollkommen, doch kurzblättrig, graubraun, aufrechtstehend, offen, in schöner, regelmäßiger, mit flachen Beulen besetzter Einsenkung. Diese Beulen machen sich auch über den Bauch hin noch etwas bemerklich, ohne die gleichförmige Abrundung zu verderben.

Stiel: stark, $^3/_4$" lang, grünbraun, verliert sich fast ohne Absatz in die Frucht, wird aber durch einen sich anlehnenden Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grünlich citronengelb, an der Sonnenseite fast orangegelb, mit schwacher, streifiger Röthe (von welcher jedoch Bivort und de Liron nichts erwähnen) und mit etwas rauhen, gelbbraunen Rostpunkten und Roststreifchen auf einem großen Theile der Frucht.

Fleisch: nach den Annal. gelblichweiß, halbfein, saftreich, sehr schmelzend, gezuckert und gut parfümirt — fand ich weiß, fein, saftreich, butterhaft, von sehr angenehmem, pikanten, säuerlich süßen Geschmack, ganz vortrefflich.

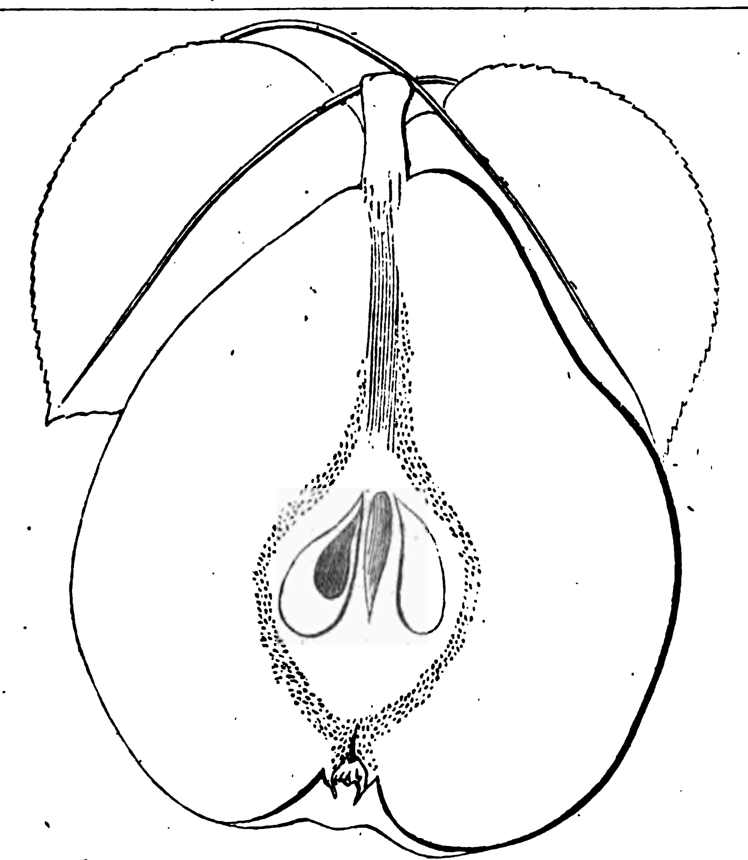
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, Achse voll, Fächer nicht groß, mit vollkommenen, etwas breiten und plattgedrückten schwarzen Kernen.

Reife und Nutzung: Die mir vorgelegene Frucht hatte die Wärme des Ausstellungsraumes bestanden und war so Mitte October völlig reif. Unter anderen Verhältnissen würde sie jedenfalls später gezeitigt sein, wie auch ihre Reife auf Ende Oct. bis Mitte Nov. angegeben wird. Sie ist eine sehr vorzügliche Tafelfrucht, die mir besser zugesagt hat, als ihre Namensschwester, die Vereins-Dechantsbirne, Doyenné du Comice, und manche anderen gleichzeitig mit ihr versuchten neueren Birnen.

Eigenschaften des Baumes: Der Mutterstamm wächst nach Biv. lebhaft und ist fruchtbar, in Belgien scheine ihm jedoch die Erziehung auf Wildling mehr als die auf Quitte zuzusagen. — Die Blätter eines von Herrn Leroy in Angers bezogenen jungen Baumes, der aber noch schwachwüchsig ist, überhaupt ein feines Gewächs zeigt, sind wie oben neben die Frucht gezeichnet, klein, meist elliptisch, einzelne auch eirund, fast rundlich, unterseits hie und da verloren wollig, ganzrandig oder nur verloren und nur nach vorne hin etwas deutlicher fein gesägt. — Biv. beschreibt sie als ziemlich groß, oval, zugespitzt, hin und her gebogen (tourmentées) blaßgrün, fein seicht und unregelmäßig gezahnt. (Er hat sie am Fruchtholze ähnlich wie ich, nur größer, theils elliptisch, theils lanzettförmig abgebildet.) Die Blüthenknospen als länglich, zugespitzt, röthlich braun mit Dunkelbraun schattirt. Die Sommerzweige als mittelstark, stufig, glänzend grünbraun, a. d. S.S. haselnußfarben, röthlich punktirt.

Jahn.

No. 408. Vereins-Dechantsbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. III (IV), 1. 1.; Jahn II, 2.



Vereins-Dechantsbirne. Bivort u. Decaisne. **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Auch diese im Vereinsgarten der Gartenbaugesellschaft in Angers neu erzogene, deshalb Doyenné du Comice (d'Angers) benannte Birne, deren Baum wie der der vorhergehenden 1849 die ersten Früchte brachte, wird in allen Verzeichnissen gelobt und ich säume deshalb nicht, dieselbe, ebenfalls nach einer Frucht aus Angers, welche ich von der Ausstellung in Berlin mitnahm, den Besitzern des Handbuchs bekannter zu machen.

Literatur und Synonyme: Zuerst beschrieben wurde dieselbe in der Pom. de Maine et Loire, p. 9 (1850). In den Annal. de Pom. VIII, S. 47 findet sie sich mit Beschreibung von Bivort, und Decaisne beschrieb sie im Jard. fruit. VI, (Lief. 65). In den Annal. hat besonders eine der beiden Früchte die von mir gezeichnete Form mit Einbiegung nach dem Stiele zu, ist nur etwas kleiner. Decaisne

hat sie aber von gleicher Größe, jedoch etwas kürzer und mehr rundlich abgebildet. Auch de Liron d'Airol. in s. Descript. I, S. 57, tab. 15, fig. 4 gibt Umrißzeichnung, er stellte die Frucht ziemlich rein kegelförmig, 3½" breit, fast 4" hoch dar. Baltet beschreibt sie kurz in s. Les bonnes poires S. 27; dessen deutsche Uebersetzer haben sie S. 29 Vereins-Dechantsbirne genannt. In der Pomol. de la France, Lyon 1863, findet sich unter Nr. 58 die sehr gelobte Frucht ebenfalls schön abgebildet und von Willermoz beschrieben.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet, wonach man die Frucht groß, kreiselförmig-kegelförmig nennen kann. Bivort beschreibt sie als mittelgroß, von der Gestalt der Dechantsbirnen, aber etwas kreiselförmig; Decaisne als veränderlich, kreiselförmig oder länglich, mittelgroß oder groß.

Kelch: klein, kurz- und spitzblättrig, von Farbe braungelb, in tiefer und enger Einsenkung, mit starken Beulen umgeben, welche, undeutlich fortlaufend verursachen, daß sich die eine Hälfte der Frucht mehr erhebt.

Stiel: kurz, aber stark, wie fleischig, gelbbraun, in kleiner Höhle, von einem sich vor ihm aufwerfenden Höcker seitwärts gedrückt stehend.

Schale: hell citronengelb, auf der Schattenseite stellenweise noch etwas grün, an der Sonnenseite mit etwas schwacher Röthe, die nach Biv. und Dec. oft lebhaft wird, und mit feinen und gröberen gelbbraunen Punkten, Roststreifchen und Fleckchen, um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend glatt berostet.

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, butterhaft, von angenehmem, aber nur schwach gewürzten Zuckergeschmack. Biv. dagegen schildert den Saft als gezuckert, sehr angenehm parfümirt, Decaisne als gezuckert, leicht abstringirend oder säuerlich, parfümirt, wie sich dieses nur in mehrfachen Versuchen genauer ermitteln läßt.

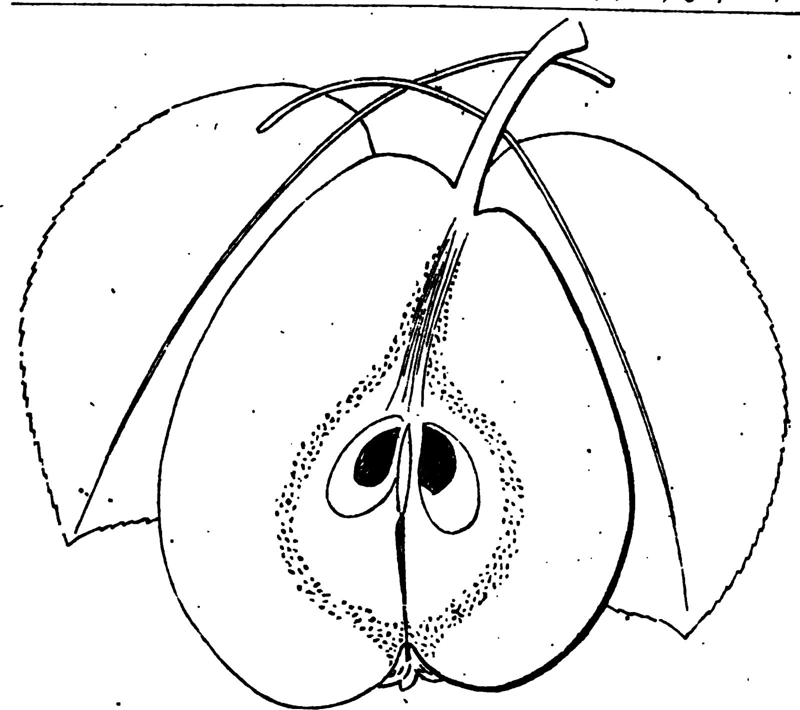
Kernhaus: hat nur feine Körnchen im Umkreise, die Achse ist voll, die Kammern sind länglich, muschelförmig, mit meist vollkommenen, schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die von mir versuchte Frucht war Mitte Oct. völlig reif, allein die Reife wird meist auf Nov. angegeben und sie mag sich wohl auch zuweilen bis Dez. halten, da Leroy Nov. und Dez. angibt. Da fast Alle sie in den I. Rang stellen, so will ich ihr diesen nach dieser einmaligen Probe nicht streitig machen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft und von Natur pyramidal und ist fruchtbar. Nach Baltet paßt er sich zu Hochstamm, Pyramide, Palmette und Spalier, er empfiehlt jedoch wo möglich seine Erziehung auf Quitte, weil er auf dieser fruchtbarer als auf Wildling sei. — Die Blätter sind nach Bivort am Sommerzweige lang oval; nach Decaisne eben so oder oval-elliptisch, am Fruchtholze oval oder rundlich oval zugespitzt, fast ganzrandig. An meinem jugendlichen, bis jetzt aber schwachwüchsigen Baume von Hrn. Leroy in Angers sind sie eirund, meist etwas herzförmig, oft kurz zugespitzt und dann fast rundlich, glatt, fein seicht und stumpf gesägt, sichelförmig und schwach schifförmig, zum Theil kleiner als oben gezeichnet. Bivort hat sie am Fruchtholze von gleicher Form, doch mit längerer, auslaufender Spitze, wahrscheinlich von einem kräftigeren Baume abgebildet. — Blüthenknospen nach Biv. kurz, rundlich, zugespitzt, braun mit Grau verwaschen. — Sommerzweige gelbbraun, nach oben rothbraun, sehr fein weißgrau punktirt.

Jahn.

No. 409. Dumortiers Butterbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. III (II) 1 a; Jahn III, 2.



Dumortiers Butterbirne. Bivort (van Mons). **. Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von v. Mons erzogen und nach dem Naturforscher B. Dumortier in Tournay benannt. Ich bekam die Zweige mit anderen Baltet'schen Sorten von Dr. Balling, weshalb sie jedenfalls von Baltet bezogen wurde und wuchs die obige Frucht an einem Baumschulenstamme sogleich ziemlich groß und schön und bewies sich auch recht wohlschmeckend.

Literatur und Synonyme: Biv. Album I, neben Taf. 36: Beurré Dumortier. Meine Frucht, die doch wohl nicht verschieden ist, wurde größer und blieb grüner, als bei Biv., der sie als klein, rundlich birnförmig, hellgrün, später stark gelbend, bräunlich gestreift und berostet, die Vegetation aber ähnlich schildert. — Baltet S. 16 (deutsche Uebers. S. 13) beschreibt sie als mittelgroß, eirund (ovalrond), im Sept. und Oct. reifend. — Weitere Beschreibungen fand ich nicht; Tougard S. 46 und Liron d'Airol. table synon. S. 11 haben sie nach Biv.; nebenbei hat Tougard noch eine im Sept. und Oct. reifende Beurré Dumontier oder Dumoustier, welche im Rouen. Büllet. S. 166 beschrieben und abgebildet ist und in Form und Größe meiner Frucht sehr gleicht und am Ende doch auch dieselbe sein könnte. — Im Catal. von Jamin und Durand wird die Beurré Dumortier als mittelgroß, I. R., Ende Oct. reif; in dem von Galopin & fils in Lüttich als klein oder mitt., I. R., im Nov. reif, in dem von Gaujard (Nachfolger Papeleu's) als mitt., I. R.,

im Nov., in dem von Leroy als mitt., von Oct. bis Dezbr. reifend, bezeichnet. Galopin und Gauj. ziehen van Mons zu ihrem Namen an, und bei Ersterem hat sie das Syn. Fondante de Tirlemont. — Daß die angeblich von Fontaine de Ghelin erzogene, auf ihrer Abbildung sehr große, kreiselförmig-birnförmige, nach Gauj. im Dez. und Jan. zeitigende General Tottleben = Beurré Dumortier sei, wie behauptet wurde, scheint unmöglich, oder es müßte noch eine andere B. Dumortier geben. — Die in den belg. Annal. de Pom. V, S. 59 beschriebene Beurré Dumont mit Reifzeit im Oct., welche nach Tougard das Syn. Beurré d'Esquelmes oder nach Gebr. Sim. Louis B. d'Esquermes hat, während Andere Belle d'Esquermes der Jalousie de Fontenay zugeben, ist zwar meiner Frucht in Form ziemlich ähnlich, aber höher gelb und nach den ihr beigegebenen schmalen lanzettförmigen Blättern steht sie der nachfolgend beschriebenen Dumon-Dumortier (vergl. diese Nr. 419) näher, als der vorliegenden.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obigem Umrisse. Biv. hat die Frucht zwar eben so breit, doch nur $2^1/_4$" hoch, kreiselförmig, nach dem Stiele zu kurz abgestumpft kegelförmig (ohne erhebliche Einbiegung) gezeichnet.

Kelch: breit- und hartblättrig, offen, in ziemlich tiefer und weiter schüsselförmiger Einsenkung, auf deren Rande sich Beulen erheben, von denen einzelne auch über den Bauch hinziehen und die Rundung beinträchtigen.

Stiel: stark, 1—$1^1/_4$" lang, in seichter weiter Höhle, doch legt sich ein Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, gelbgrün mit feinen bräunlichen Punkten und Roststreifchen, um Kelch und Stiel nur wenig gelbbraun berostet. Der Uebergang der Anfangs hellgrünen Farbe in die mehr gelbliche während der Reife ist sehr unmerklich, und so stark hellgelb, als Biv. sie abbildete, wurde meine Frucht nicht.

Fleisch: weiß, mit grünlichem Schimmer, fein, saftreich, butterhaft, sehr angenehm und ziemlich stark gewürzt süß, sehr zuckerhaft.

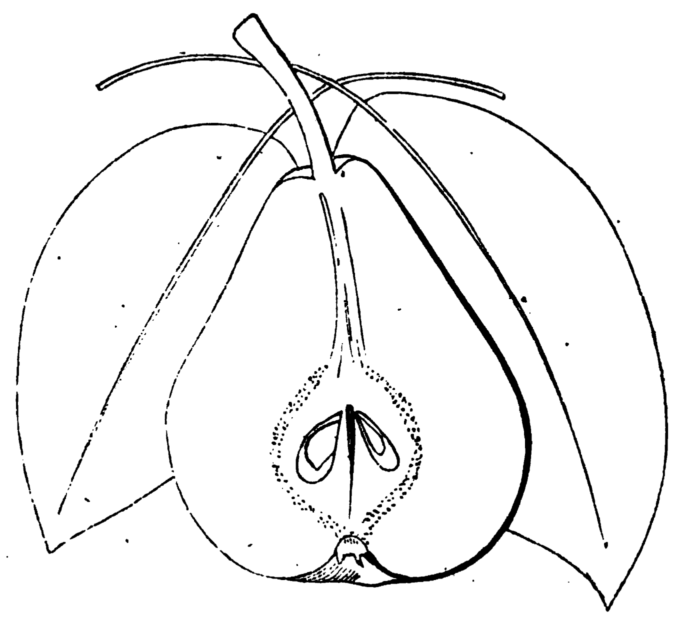
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern nicht groß, mit nur einzelnen vollkommenen, etwas breiten, mit einem nur schwachen Höckeransatze versehenen, dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reifte bei mir in Mitte des November, doch waren bereits die Fasern ums Kernhaus nach dem Stiele zu schon merklich braun und wird der Beginn der Reife deshalb wohl auf Ende Oct. bis Anf. des Nov. anzusetzen sein. Es ist eine recht gute Tafelfrucht I. Ranges, deren Fleisch auch Baltet als sehr delicat und sich gleichbleibend in der Reife bezeichnet.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst ziemlich kräftig, trägt nach seinem Verhalten in meinem Garten schon frühzeitig und wird auch von Anderen als fruchtbar und für alle Formen geeignet geschildert. Von Dornen, die er nicht auf Quitte, aber auf Wildling zeigen soll, bemerkte ich nichts. — Die Blätter sind ziemlich groß, oval, mit Neigung zum Elliptischen, mit auslaufender, kurzer Spitze, glatt, fein- und seicht gesägt-gekerbt (die Einschnitte sind seichter als auf dem Holzschnitte oben), fast ganzrandig, ziemlich flach, nur am Rande und gegen die Spitze hin etwas nach unten gekrümmt. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun, mit Dunkelbraun schattirt, am Grunde etwas weißlich. Sommerzweige ziemlich stufig (wegen der abstehenden Knospen), gelblich braun oder bräunlich grün, an der Sonnenseite mit demselben bleigrauen Schimmer, wie die Sommerzweige der Hardenponts Winterbutterbirne, und mit grauweißen Punkten besetzt.

Jahn.

No. 410. **Bivorts Russelet.** Diel I, 2 (3); Luc. III, (IV) 1 a.; Jahn II, 2.



Bivorts Russelet. Bivort. ** Oct. Nov.?

Heimath und Vorkommen: Ist eine zwar nur kleine aber volltragende und delikate Frucht, die allgemein bekannt zu werden verdient, zumal der Baum, der auch auf Quitte gedeiht, auch schöne Zwerge gibt. Sie wurde erzogen von Herrn Bivort zu Geest-St.-Remy in Belgien, aus einem 1840 gelegten Kerne der Birne Simon Bouvier, und trug zuerst 1849. Mein Reis erhielt ich von Herrn Dr. Jonghe zu Brüssel und ist die Sorte nach der Abbildung und Beschreibung in den Annales ungezweifelt ächt.

Literatur und Synonyme: Annales IV. S. 9 Rousselet Bivort mit Beschreibung von Bivort; Liron d'Airoles Notic. pomol. II. pag. 13, Taf. 24, Fig. 8, stellt die Frucht in gleicher Größe und Form dar, wie die Annales, und gibt auch die Reifzeit eben so an als Bivort. Er bemerkt zugleich, daß er die Frucht Anfangs als Rousselet de Janvier erhalten und so etliche Male versandt habe. — Sonst finde ich sie in pomologischen Werken noch nirgend aufgeführt.

Gestalt: kreiselförmig, größere Früchte neigen auch zum Konischen. Die Abbildung in den Annales ist kreiselförmig, gegen $2^1/_2$" breit und $2^3/_4$" hoch. In meinem trockenen Boden hatte ich sie auf jungem Hochstamme nur von der Größe der obigen Figur, manche Exemplare noch

etwas kleiner; doch leidet es keinen Zweifel, daß sie in günstigerem Boden und namentlich in Zwergform erzogen, auch bei uns merklich größer werden wird. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich flach rundet. Nach dem Stiele nimmt sie konisch ab mit schwachen Einbiegungen und ist wenig oder gar nicht abgestumpft.

Kelch: recht klein, kurzgespitzt, nicht hornartig, offen, sitzt in verhältnißmäßig tiefer und weiter Senkung. Ueber die Frucht laufen nur unbedeutende Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, 3/4—1" lang, nur sanft gebogen oder gerade, etwas, oft selbst stark durch die Spitze der Frucht zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder geht halb aus der Spitze heraus.

Schale: fein, vom Baume hellgrasgrün, später gelb ohne alle Röthe. Rostanflüge und Flecken sind mäßig häufig, doch bildet der Rost um den Stiel und oft auch um den Kelch ein wenig Ueberzug. Punkte und Geruch sind fast nicht bemerklich.

Das Fleisch ist etwas grünlich weißgelb, um das Kernhaus fast gar nicht körnig, sehr fein, saftreich, ganz schmelzend, von delikatem süßweinigen, gewürzten Geschmacke.

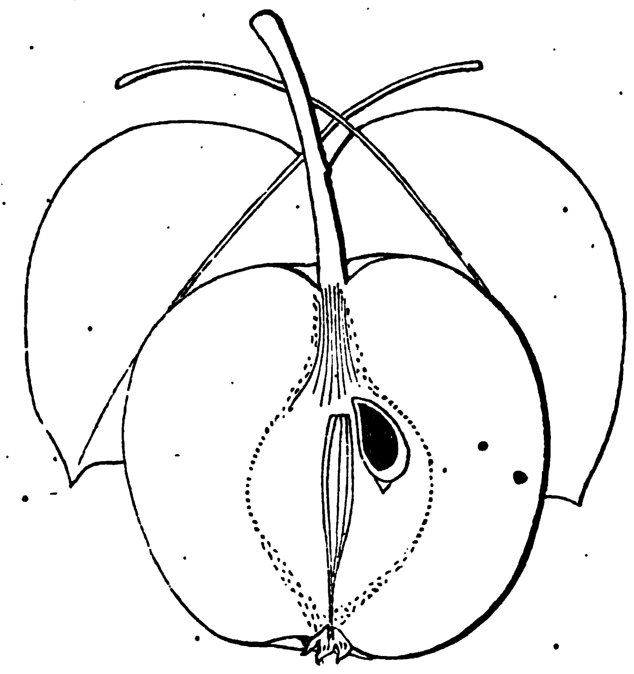
Kernhaus: geschlossen, mit nur Spur von hohler Achse, sitzt stark nach dem Kelche hin. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten größtentheils vollkommene braune, lange, auch oben mit einem starken Knöpfchen versehene Kerne. Die Kelchhöhle ist sehr flach.

Reife und Nutzung: Nach den Annales tritt die Reife erst im November ein und hält die Frucht sich (wohl in guten Kellern) bis Ende Januar. Bei mir saßen die Früchte 1863 gegen Ende Oct. am Baume lose, einige mürbeten schon bald nachher, die Mehrzahl Ende Oct. und hielten sie sich bis Mitte Nov. Die frühere Reife ist vielleicht nur Folge des früheren Brechens, und wird dann die Frucht, zu verschiedenen Zeiten gebrochen, um so länger genießbar sein.

Der Baum wächst lebhaft, schön pyramidal, setzt in der ganzen Länge der Triebe rasch viel kurzes Fruchtholz an und scheint durch reiche Tragbarkeit nur mäßig groß zu werden. Sommertriebe stark, gekniet, kurzgliedrig, ledergelb, mit mäßig vielen matten Punkten gezeichnet. Blatt etwas klein, stark rinnenförmig, glänzend, elliptisch, unten am Zweige mehr lang- und spitz eiförmig, ganz fein, flach und etwas unregelmäßig gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen mit kurzem Stiel ist oval oder eioval, die größeren langstieligen sind lang und spitz eiförmig, fast ganzrandig. Augen stark, konisch, spitz, abstehend, braungelb geschuppt, sitzen auf ziemlich vorstehenden etwas wulstigen, kaum merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 411. **Eyewood.** (Augenwald.) Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Jahn II, 2.



Eyewood. [Augenwald.] (Knight) ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Nach Downing S. 386 ist diese Frucht ein Sämling Knights und noch nicht hinlänglich in der Gegend (Downings*) erprobt, wohin sie von Thompson, als eine Frucht I. R. eingeführt worden. — Der Londoner Catalog von 1842, Nr. 226, gibt über ihr Herkommen keine Auskunft.

Literatur und Synonyme: In allen übrigen mir zugänglichen pomologischen Werken habe ich diese Frucht nicht erwähnt gefunden. Die Reiser, von denen ich dieselbe erbaute, habe ich von den älteren Gebrüdern Baumann in Bollweiler erhalten.

Gestalt: wie die mir vorliegenden Zeichnungen ergeben, etwa $2^1/_2$" breit und $2^1/_4$" hoch, öfters aber auch bei einzelnen Früchten noch etwas größer. Der Londoner Catalog bezeichnet sie als „abgeplattet.".

Kelch: braun und etwas wollig, steif, in die Höhe stehend, offen, in einer flachen, öfters aber auch etwas tieferen Einsenkung stehend, welche gelbbraun berostet ist, ohne Falten.

* So viel mir bekannt Newyork.

Stiel: grün und etwas dunkelbraun, mit erhabenen braunen Punkten und knospig, in einer ziemlich starken, zuweilen etwas faltigen Vertiefung.

Schale: ziemlich stark, trocken, etwas rauh anzufühlen, grünlich gelb, auf der Sonnenseite mehr bräunlich gelb, mit feinen braunen Punkten, welche etwas grünlich umflossen sind, und hellbraunen Rostflecken, in denen sich die Punkte bald heller, bald dunkler darstellen.

Kernhaus: nur fein angedeutet. Achsenhöhle ansehnlich. Fächer geräumig, mit schönen, dunkelbraunen Kernen.

Fleisch: schwach gelblichweiß, sehr fein, butterhaft, von gutem, säuerlich süßen, angenehm gewürzten Geschmack. T. I. Downing bezeichnet es als butterhaft, reich gewürzt, vortrefflich.

Reife und Nutzung: bei mir Ende Oct. und Anfang Nov. — Der Londoner Catalog gibt Oct. und Nov. an. Bei Downing ist der Reifezeit nicht gedacht. Die Frucht dürfte als Tafel- und Wirthschaftsobst zu brauchen sein.

Der Baum wird als sehr kräftig und gesund angegeben. Ich habe nichts Gegentheiliges bemerken können. Hat bei mir auch seither gut getragen.

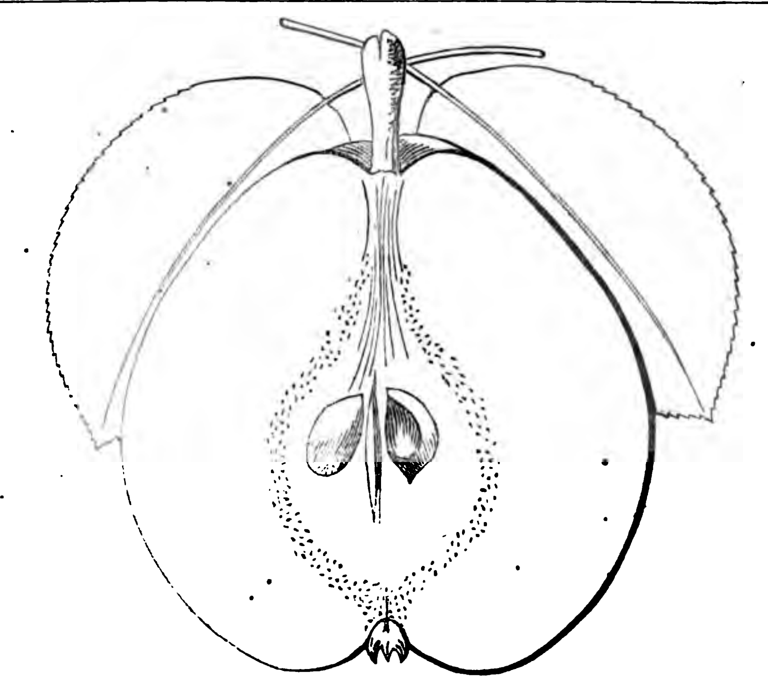
v. Flotow.

In Hoggs Manual von 1860 S. 186 wird die Frucht, doch ebenfalls ohne Auskunft über ihre Abstammung, ziemlich ähnlich, als mittelgroß, bergamottförmig, mit 1" langem Stiele, ausgezeichnet zart und schmelzend, von kräftigem feingewürzten Weingeschmacke, im Oct. reifend geschildert. — Die von mir oben hinzugezeichneten Blätter sandte mir Oberdieck (welcher früher Zweige von Hrn. G. R. v. Flotow empfing) und gibt derselbe folgende Beschreibung der Vegetation:

Trieb des Baumes sehr gemäßigt, Reiser kurz, sehr kurzgliederig und voller Augen (woher wohl der Namen) steif, wenig gekniet, glatt, nur wenig und kaum bemerklich punktirt, oliven-ledergelb. — Blatt des Sommertriebes fast flach, mittelgroß, breiteiförmig, oft zu Rundlich neigend, ganzrandig; Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen fast flach, eiförmig, oft breiteiförmig, kurzstielige rundlich, ganzrandig; Augen geschwollen, dickbauchig-konisch; abstehend auf schwachen Trägern.

Jahn.

No. 412. General von Lourmel. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1 a.; Jahn III, 2.



General von Lourmel. General de Lourmel. (Angers.) **. Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie ist eine neue Samenfrucht, erzogen von der Gartenbaugesellschaft in Angers in Frankreich; der Baum trug zuerst 1853. — Ich bekam die Frucht in einigen Exemplaren aus Hrn. Leroys Sortiment von der Ausstellung in Berlin und ließ mir darauf einen jungen Baum von Hrn. Leroy kommen, der zwar noch nicht getragen hat, dessen Vegetation ich jedoch unten angebe.

Literatur und Synonyme: ich finde die Frucht nur kurz geschildert von Liron d'Airoles, in seiner Liste synon. S. 75, als mittelgroß, schmelzend, Tafelfrucht II. Ranges, beschrieben von der obengenannten Gesellschaft in der Pomologie Maine et Loire. Ferner in den Verzeichnissen von André Leroy, mit Citat des Comice hort. d'Angers; I. Qual., mittelgroß, Fleisch fein, saftreich, Nov., und von Gaujard (Papeleu), citirt Comice hort. de Maine et Loire: rundlich, mittelbauchig, Fleisch fein, saftreich, schmelzend, gezuckert, I. Qual., Nov. — Die erwähnte ausführliche Beschreibung war mir nicht zugänglich.

Gestalt: rundlich oder kreiselförmig, um den Kelch so abgeplattet, daß die Frucht noch ziemlich gut aufsteht, nach dem Stiele zu endigt sie kurz abgestumpft kegelförmig, wie obige Zeichnung nachweist.

Kelch: klein, mit spitzen, steifen, aufrechtstehenden, kurzen Blättern, halboffen oder geschlossen, in einer kleinen, mitunter durch Beulen unregelmäßigen Senkung. Hier und da erhebt sich auch eine Beule flach fortlaufend über den Bauch hin.

Stiel: 1/2" lang, dick und stark, holzig, grünbraun, in einer ziemlich tiefen und engen, oder auch weiteren und seichten Höhle stehend.

Schale: gelbgrün, ohne Röthe, mit etwas undeutlichen grünlichen und bräunlichen Punkten und Roststreifchen, doch ohne zusammenhängenden Rost, oder die Frucht ist doch nur dünn um den Kelch herum berostet.

Fleisch: weiß, halbfein, etwas körnig, doch sehr saftreich, schmelzend, von gewürzhaftem, säuerlichsüßen angenehmen Weingeschmack.

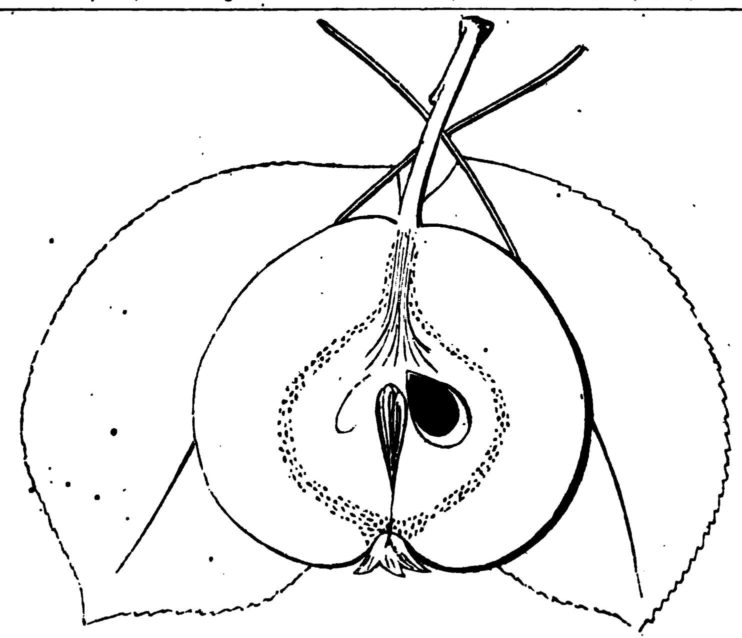
Kernhaus: mit etwas starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Leroys Früchte reiften um und nach der Mitte des Oktober, wahrscheinlich hatte die Wärme des Berliner Ausstellungslokales die Reife beschleunigt und unter anderen Verhältnissen wird schon die Zeitigung, wie von der Frucht angegeben ist, im Nov. sein. — Es ist eine sehr wohlschmeckende Tafelfrucht, die wohl ** verdient, wenn auch das Fleisch etwas körnig ist.

Eigenschaften des Baumes: nach de Liron wächst er lebhaft, doch hat mein vor zwei Jahren gepflanzter Baum in seinem ganzen Ansehen etwas Niedliches und das Wachsthum scheint hiernach nicht stark zu sein. — Die Blätter sind klein, 1 1/4" breit, 2" lang, oval mit auslaufender kurzer Spitze, glatt, verloren fein- und stumpfgesägt (feiner und leichter, als auf dem Holzschnitte oben), am Rande wellenförmig und etwas sichelförmig gebogen. — Blüthenknospen scheinen klein, etwas eirund, sanft-, fast stumpfspitz und hellbraun zu sein. — Sommerzweige schwach und dünn, durch die großen, ziemlich abstehenden Augen stufig, röthlich gelbbraun, mit sehr feinen weißlichen Punkten.

Jahn.

No. 413. Struckers Bergamotte. Diel I, 1. 2.; Lucas IV, 1 b.; Jahn V, 2.



Struckers Bergamotte. Hogg (Papeleu). **. Ende Oct., auch früher u. später.

Heimath und Vorkommen: Ich erhielt sie von Ab. Papeleu in Wetteren zugleich mit seinen sämmtlichen übrigen Bergamotten, deren Blätter ich beobachten wollte, besonders um sie auf das Wolligsein zu prüfen, da mir mehrere rundliche oder bergamottförmige Birnen mit wolligen Blättern, z. B. die Rothe Bergamotte, die Rothe Dechantsbirne u. s. w. bekannt geworden waren, so daß ich den wolligen Ueberzug für charakteristisch bei den so geformten Birnen hielt.

Literatur und Synonyme: Hogg im Man. 1860 S. 158: Bergamotte de Strycker. Er bezeichnet sie als klein, rundlich, regelmäßig gestaltet, grüngelb, rothbraun gefleckt, halbschmelzend, sehr saftreich, süß und wohlschmeckend, im Oct. reifend. — Gaujard (wie sein Vorgänger Papeleu) hat die Frucht als Berg. de Strycker (Parmentier) in seinem Verzeichnisse, wonach also Parmentier der Erzieher oder Verbreiter derselben ist. Sie wird geschildert als klein, schmelzend, I. R., Oct.; Baum starkwüchsig und fruchtbar, Hochstamm. Wahrscheinlich ist es aber dieselbe Birne, welche sich in Leroys Verzeichniß unter dem Namen Bergamotte d'Ertrycker (Thompson) und im Cat. Lond. als Berg. Dertrycker, in Letzterem bezeichnet als hellbraun, eirund, mittelgroß, butterhaft, Tafelfrucht ersten Ranges, im Sept. reif, findet. Leroy weicht hievon nur in sofern ab, als er sie als klein und im Sept. und Oct. reifend bezeichnet.

Gestalt: rundlich, um den Kelch plattrund, oft auch blos flachrund, doch so, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele zu ist die Frucht

gewölbt rund (d. h. wirklich bergamottförmig, wie die Figur oben) oder stärker abnehmend und sehr kurz und stumpfkegelförmig. Die Birne ist klein, 2" breit und 1" 7 1/2—9''' hoch.

Kelch: groß, lang- und spitzblättrig, aufliegend, offen, in schöner, doch seichter, schüsselförmiger Einsenkung, auf deren Wölbung sich einige Beulen erheben, die, über den Bauch fortlaufend, die Rundung etwas ungleich machen.

Stiel: oft sehr lang, bis 1½", oft knospig, braun, nach der Birne zu grün, steht obenauf wie eingedrückt, oder verliert sich ohne Absatz in die Frucht.

Schale: etwas stark, hellgrün oder gelbgrün, später blaßgelb, mit undeutlichen, feinen, braunen Punkten und gelbbraunem, netzartigen Rost, der nach dem Kelche zusammenhängend wird, auch ziemlich fühlbar ist, ohne Röthe.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, saftreich, schmelzend, von einem angenehmen, gewürztsüßen Bergamottgeschmacke.

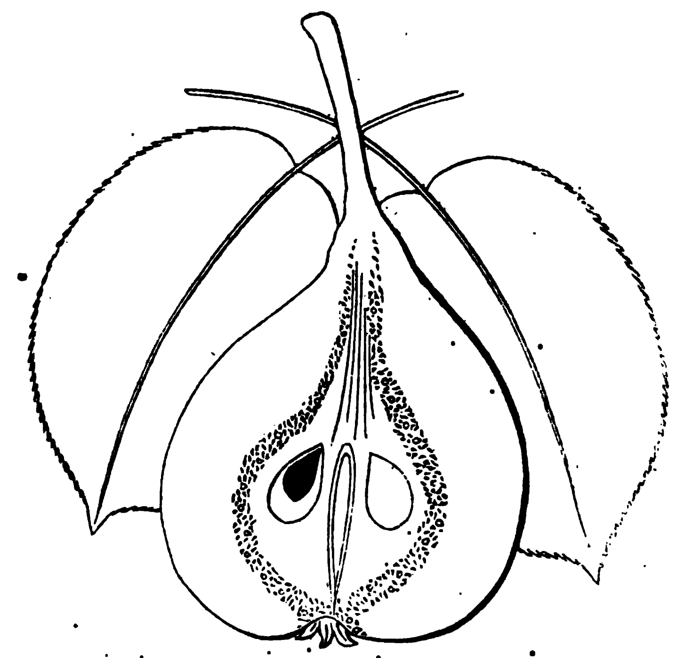
Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern eirund oder muschelförmig, mit meist vollkommenen, schwarzbraunen, breiten, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Reife erfolgt meist Ende Oct., bisweilen etwas früher, bisweilen auch später, je nach der Witterung; 1860 hielten sich die Früchte sogar bis Jan. und waren des üblen Sommers ungeachtet schmelzend und recht wohlschmeckend. Die Frucht hat mit der Darmstädter Bergamotte Aehnlichkeit in Form und Färbung, doch reift diese gewöhnlich später, ist kürzer gestielt und ihr Baum hat schmälere, mehr lanzettförmige Blätter. Leider bleibt die Frucht oft etwas klein (noch unter der obengezeichneten Größe), sonst würde man sie als recht güte Tafelfrucht zur häufigen Pflanzung empfehlen können.

Eigenschaften des Baumes: Meine Probezweige blieben im Wuchse gegen andere auf dem Baume befindliche Sorten nicht zurück und bewiesen sich sehr tragbar. — Die Blätter sind bei kräftigem Triebe des Baumes breitelliptisch, oft über 1¾" breit und 2¾" lang, bei schwächerem Triebe sind sie öfters nur elliptisch, auch oval und lanzettförmig, glatt, fein-, oft verloren und stumpf-gesägt, bisweilen ganzrandig, hie und da etwas wellenförmig, sonst flach. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, ziemlich stechendspitz, hellbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, auf der Sonnenseite röthlich dunkel-olivengrün, bräunlichgelb punktirt.

Jahn.

Nr. 414. **Königin der Birnen.** Diel II. 2. 2.; Luc. IV. 2 b.; Jahn II. ?, 2.



Königin der Birnen. Reine des Poires. L'Hoir. ** Oct. Dec.

Heimath und Vorkommen: sie wurde, wie de Liron d'Airol. und Andere mittheilen, von einem Herrn l'Hoir, jedenfalls in Frankreich erzogen und ist eine neue Frucht. — Nach Dochnahls Pomona dagegen, in welcher 1860, Seite 162 eine Birne des Namens Reine des Poires sehr gerühmt wurde, würde sie aus Rom stammen und habe sie Se. Majestät der König Ludwig von Bayern für die beste aller Birnen erklärt, wonach sie auch St. Louis genannt werde. — Ob diese Dochnahl'sche dieselbe ist, erscheint fraglich, da sie von Ende Aug. bis Mitte Sept. reift, doch paßt die angegebene Form und auch der Geschmack auf die vorliegende, von welcher ich Früchte vom Herrn Hofrath Dr. Balling in Kissingen und aus Herrnhausen erhielt, wonach sie eine recht gute gewürzreiche Birne ist, die aber meistens zu klein bleibt und hierdurch am Werthe verliert.

Literatur und Synonyme: Liron d'Airol., table synon. S. 68; Tougard S. 56; Gaujard (früher Papeleu); Vilvorder Cat. u. s. w. Sie schildern die Frucht als mittelgroß, kreiselförmig, düster geröthet, schmelzend oder halbschmelzend, I. Ranges, im Nov.—Jan. reifend. Tougard fügt zu: Sehr gut. — Auch Cat. Lond., Hogg im Man. S. 207 und Downing 408 haben eine Reine des Poires; nach Ersterem ist sie stumpf birnförmig, groß, gelbgrün, geröthet, mürbfleischig, Tafelfrucht II. R., für Oct., zwar reichtragend und schön, doch von geringer Qual.; nach Hogg mittelgroß, eirund, blaßgelb, braungefleckt, geröthet, zartfleischig und süß, im Oct. reif; nach Downing, der Thompson citirt, und sie eine

französische Frucht nennt, ziemlich groß, kreiselförmig oder stumpfbirnf., grüngelb mit schwacher Röthe, Fleisch trocken und dürftig, Sept. und Oct., trotz ihres schönen Namens gering und werthlos, von der mit ihr als synon. betrachteten Cumberland (beschrieben von Downing S. 375 als mittelgr., eirund, orangegelb, schwachgeröthet, butterhaft, im Sept. und Oct. reif) sei sie ganz verschieden. Wahrscheinlich ist es bei Allen dieselbe Birne, die wohl in England unter Umständen groß, aber weniger gut wird. — Nach Dittr. III. S. 116 hat Diels Große (doch immer nur kleine) kreiselförmige Blankette, Gros Blanquet (s. oben S. 195) das Syn. Roi Louis und Dochnahl gibt dieser S. 19 ebenfalls die Syn. Rois Louis, Ludwigsbirne, König Ludwigsbirne (auch, mit einem ?, Reine des musquées) hiezu, hat aber im Führer keine Reine des Poires. Die Gr. kreiself. Blankette reift jedoch im Juli und kann schon hiernach nicht die hier besprochene Frucht sein, ebensowenig als Decaisne's Gros Blanquet rond mit dem Syn. Gros Roi Louis (Jard. fruit. V. Taf. 15), die zwar Ende Sept. zeitigt, aber andere Form und Färbung hat, wie Letzteres schon der Name Weißbirne mit sich bringt. Auch B. Duval mit dem Syn. Roi Louis nouveau, S. 110 d. Bandes, ist eine ganz andere Birne.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet. Oft bleibt jedoch die Frucht merklich kleiner, nimmt auch öfters nach dem Stiele zu weniger ab und erscheint dann mehr eirund. In Herrn Bivorts Sortimente in Namur sah ich sie jedoch ebenso kreiselförmig und um den Kelch plattrund wie oben, doch, wahrscheinlich vom Spaliere, schön mittelgroß.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, gelbbraun, offen, flach oder schwach vertieft stehend mit wenigen Beulchen umgeben, die einzeln und flach über den Bauch fortlaufen, ohne die Rundung viel zu entstellen.

Stiel: meist stark und ziemlich lang, nach der Birne zu fleischig und sich meist ohne Absatz in die Frucht verlierend, deren Stiel-Spitze dadurch oft stark und wulstig anschwillt, wie es bei Hrn. Bivorts Früchten so der Fall war.

Schale: stellenweise durch erhabene Punkte rauh, grünlichgelb, jedoch fast ringsum ziemlich stark, etwas düster geröthet und bräunlich berostet. Im Roth sind die erwähnten Punkte graubraun und schwächer, nach dem Kelche zu werden sie stärker und gestalten sich zu zusammenhängendem rauhen Roste.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, halbschmelzend von sehr angenehmem gewürzreichen Zuckergeschmack.

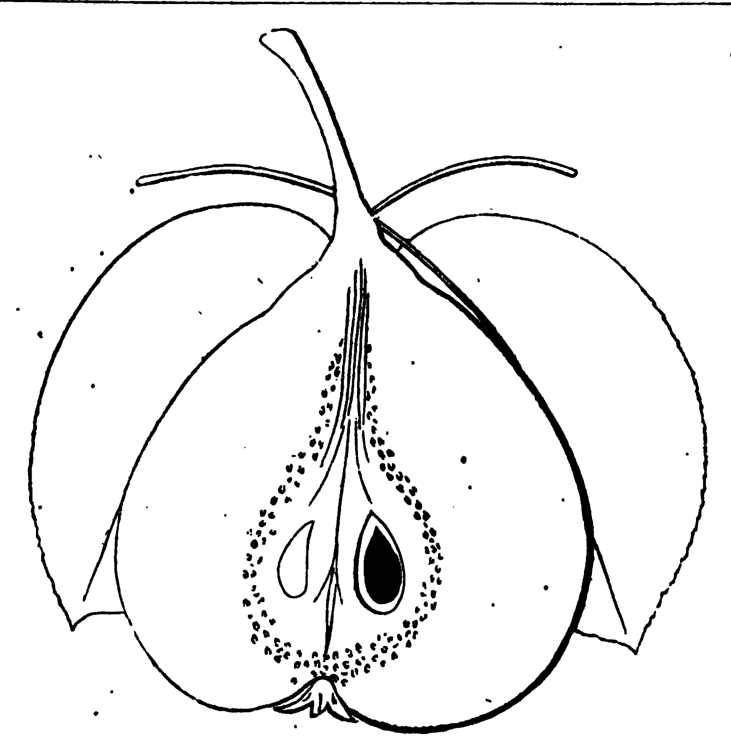
Kernhaus: schwach hohlachsig mit stärkeren Körnchen im Umkreise und mit vollkommen schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte 1860 gegen Ende Dec., da aber in diesem Jahr Alles später war, so kann sie wohl im Nov. und selbst im Oct. zeitigen und in anderen Jahrgängen auch ganz schmelzend sein, denn auch die Weiße Herbstbutterbirne war damals meist fest fleischig und ebenfalls noch im December vorhanden.

Eigenschaften des Baumes: nach Hrn. Hofgartenmeister Borchers in Herrnhausen wächst derselbe ziemlich kräftig mit abstehenden vielverästelten Zweigen, über seine Fruchtbarkeit gab er nichts an. Nach Gaujard u. A. ist er schwachwüchsig, nur auf Wildling, am besten am Spaliere gedeihend. — Die Blätter einiger noch schwacher aus Herrn Borchers Zweigen erzogener Bäumchen haben am Grunde der Sommerzweige die von mir gezeichnete eirunde Form, besser oben am Zweige sind sie mehr oval, auch elliptisch; sie sind glatt, ziemlich grob, zum Theil auch feiner gesägt. — Sommerzweige sehr dunkel-, fast schwärzlichbraun, gelblich oder schmutzigweiß punkirt.

Jahn.

Nr. 415. **Philipp Goes.** Diel I. 2. 2.; Luc. IV. 1 a.; Jahn III. 2.



Philipp Goes. Bivort. ** Oct. Dec.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht wurde erzogen 1846 in Bivorts Baumschulen zu Geest-St.-Remy bei Jodoigne und kam 1851 in den Handel. Benannt wurde sie nach einem alten Diener des Kaiserreichs und Provinzialrathe von Brabant. — Die zur Abbildung benutzte Birne nahm ich aus Hrn. Leroys Sortiment von der Berliner Ausstellung, sah eine belgische Frucht auch wieder ebenso in Görlitz und schildere die Vegetation nach Zweigen, die ich von der Soc. van Mons in Brüssel empfing, welche bereits auch einige der Beschreibung entsprechende, nur kleinere Früchte geliefert haben.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. III. S. 51 mit Beschreibung von Biv. Die Frucht ist größer, fast $2^3/_4$" breit, 3" hoch abgebildet, mit etwas längerer und dünnerer Stielspitze, auch im ganzen Umfange stark beulig, wie mir Letzteres in gleichem Grade an den mir vorgelegenen Früchten nicht aufgefallen ist. — Liron d'Airol., Descript. I., S. 78, Taf. 18, Fig. 4, gibt sie wie Biv., und nennt sie eine schöne und gute Frucht, wie sie auch in den Verzeichnissen von Leroy, Gaujard und im Bilvorder von 1857 als I. R., im Nov. und Dec. reifend. gelobt wird. — Gebr. Simon Louis in Metz geben der im Octob. reifenden Baronne de Mello (Baltet S. 21) das Synon. Philippe Goes hinzu

und auf der Ausstellung in Namur hatte man der erstgenannten, die in irgend einem Sortimente sehr ähnlich vorlag, ebenfalls = Philippe Goes hinzugeschrieben, so daß beide, auch nach der sehr ähnlichen Abbildung und Beschreibung der Baronne de Mello (in Liron d'Airol. Descript. II. S. 60, Taf. 28, Fig. 12) und der ziemlich übereinstimmenden Vegetation wohl identisch sind. Nach Tougard S. 25 hat Biv. Letztere, die bei Leroy das Syn. Adele de St. Ceras und bei Hogg die Syn. Adele de St. Denis, Poire His (Noisette's) und Beurré van Mons hat, wahrscheinlich ebenfalls verbreitet; doch ist Adele de St. Denis mit dem Syn. Adele de St. Ceran bei Decaisne (II. Bd., 21. Lief.) nach Form und Farbe doch wohl eine andere Birne, wie dies Decaisne unter Baronne de Mello (VI, 68. Lief.) selbst erklärt.

Gestalt und Größe gibt obiger Umriß. Biv. beschreibt die Frucht als mittelgroß, kreiselförmig-birnförmig, beulig, oft unregelmäßig geformt, doch macht dieselbe auf seiner Abbildung ebenfalls keine wahre Einbiegung nach dem Stiele zu, was wir unter birnförmig verstehen.

Kelch: ziemlich groß, schwarzbraun, halboffen oder offen, (nach Biv. kronenartig, offen, flachstehend,) in regelmäßiger, doch seichter Senkung.

Stiel: etwas dünn, bis über 1" lang, meist gekrümmt, holzig, braun, an der Frucht in den Annal. gelb, wie die Farbe der Birne, in welche er sich gewöhnlich ohne Absatz verliert, doch legt sich zuweilen ein Fleischhöcker an ihn an, der ihn seitwärts drückt.

Schale: gelbgrün, später goldgelb, doch ist die Grundfarbe meist von einem ziemlich rauhen gelbbraunen Rost überdeckt, in welchem nach Biv. einzelne schwarzbraune Punkte bemerklich sind, die ich an meinen Früchten wenig wahrgenommen habe.

Fleisch: gelblichweiß, fein, sehr saftreich, von gewürzreichem Zuckergeschmack, wie ihn Biv. schildert; an der Frucht Leroys war er durch etwas schwach Weiniges sehr pikant, was meine und auch die belgische Frucht nicht hatten.

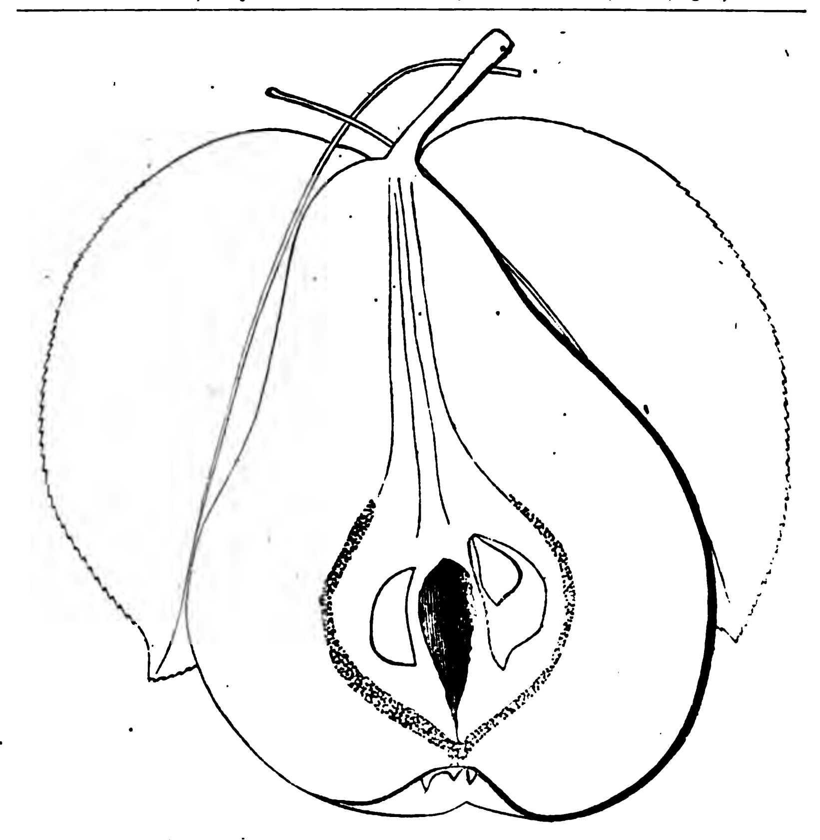
Kernhaus: nur mit sehr feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit hellbraunen, am Rande dunkelbraunen, meist vollkommenen, etwas plattgedrückten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach Biv. Mitte Nov. und es verlängert sich dies bis zum Dec., doch war sowohl Leroys, wie auch die belgische Frucht schon Mitte October völlig reif und nur meine Früchte aus dem Jahre 1860 hielten sich bis in den December, wie viele andere Herbstbirnen, weil der Sommer naß und kühl war, so daß sie, wie es von der Baronne de Mello angegeben wird, doch immer nur eine Octoberbirne sein wird, die mit Recht in den ihr von Biv. und Anderen beigelegten I. Rang gestellt wird.

Eigenschaften des Baumes: Bivort schildert ihn als ziemlich lebhaft wachsend und wie Leroy als sehr fruchtbar, zur Erziehung als Pyramide auf Wildling und Quitte geeignet. Es könne ihm ein freier oder auch mehr geschützter Stand gegeben werden, etwa wie Soldat Laboureur (Blumenbach) u. A. — Die Blätter sind, wie ich sie oben zeichnete, oval, glatt, ganzrandig oder seicht gezahnt gerändelt, nach Biv. groß, ovallanzettförmig, zugespitzt, ganzrandig, flach, dunkelgrün. An den Sommerzweigen schildert er sie lanzettförmig spitzig, hellgrün, ganzrandig oder zum Theil gesägt, etwas schiffförmig und sichelförmig. — Die Blüthenknospen als mittelgroß, länglich zugespitzt, hellbraun, mit Dunkelbraun und Grau schattirt. — Die Sommmerzweige als glänzend, gelblich haselnußfarben, an der S.S. rothbraun, vielfach fein grauweiß punktirt, was mit meinem Baume gut stimmt.

Jahn.

No. 416. **Die Schwarzbirne.** Diel IV, 3. 2.; Luc. IX, (XI) 1 b.; Jahn IV, 2.



Die Schwarzbirne. Oberdieck. ** L. Oct.—Febr.

Heimath und Vorkommen: ist eine im Hannoverschen, besonders im Calenbergischen und Hildesheimischen sehr verbreitete und auch in den Gärten des Landmanns sich häufig findende, schätzbare Kochfrucht für den Winter, bei dem Landmanne unter dem Namen Schwartzebirne bekannt. Sie kocht sich roth, hat feines, nicht körniges, gezuckertes Fleisch, ist sehr tauglich zum Einmachen mit Senf und hält sich lange, wie auch der Baum dauerhaft ist, groß und fruchtbar wird. Den Pomologen scheint sie bisher ganz unbekannt geblieben zu sein, und finde ich keine Beschreibung einer Winterfrucht, die auf sie hinreichend paßte. Ihren Werth habe ich erst hier im Calenbergischen recht kennen gelernt und hat ein alter Baum davon, den ich im Nienburger Garten hatte,

zu kleine, etwas körnige Frucht geliefert. Der Name kommt entweder von der am Baume düstern Röthe oder davon her, daß — ähnlich wie bei der Klöppelbirne — die Schale auf dem Lager zuletzt außen schwarz wird, während die Frucht innen noch gut ist, vielleicht auch nur daher, daß man sie gern zu dem beliebten Gänse- und Schweine-Schwarz kochte.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: theils ziemlich birnförmig, theils dickbauchiger, mehr glockenförmig oder selbst der Kreiselform sich nähernd, $2^1/_3$ bis $2^3/_4$'' breit und $3^1/_2$'' hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die breiten Früchte sich etwas flach zurunden, die mehr birnförmigen zurunden und noch so weit abstumpfen, daß die Frucht gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie schöne Einbiegungen und eine konische mehr zugerundete, als abgestumpfte Spitze. Die eine Seite des Bauches ist meistens stärker, als die andere.

Kelch: hartschalig, mit den kurzen Segmenten in die Höhe stehend, sitzt in ziemlich tiefer Senkung, aus der einige flache Erhabenheiten entspringen, und bis zum Bauche der Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, an der Basis oft ein wenig fleischig, 1'' lang, wenig gebogen, bald geradeaus stehend, bald etwas zur Seite gebogen, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt.

Schale: fein, die gelbe Grundfarbe ist an der Sonnenseite mit einer vom Baume düstern auch später braunen Röthe bald leichter und nicht weit verbreitet, bald auch stärker überlaufen und überzieht dabei ein feiner zimmtfarbiger Rost theils zersprengt, theils selbst als recht feiner Ueberzug die Frucht überall, so daß auch die Röthe durch den Rost oft nur hindurchscheint oder durchblickt. Punkte zahlreich, doch sehr fein und fallen wenig ins Auge; Geruch schwach.

Das Fleisch ist etwas gelblich weiß von Ansehen, nicht fein, um das Kernhaus mit einer Reihe stärkerer Körnchen, beim Genuß jedoch nicht körnig, mäßig saftreich, mürbe von etwas fein zimmtartigem Zuckergeschmacke, dem nur wenig Säure beigemischt ist.

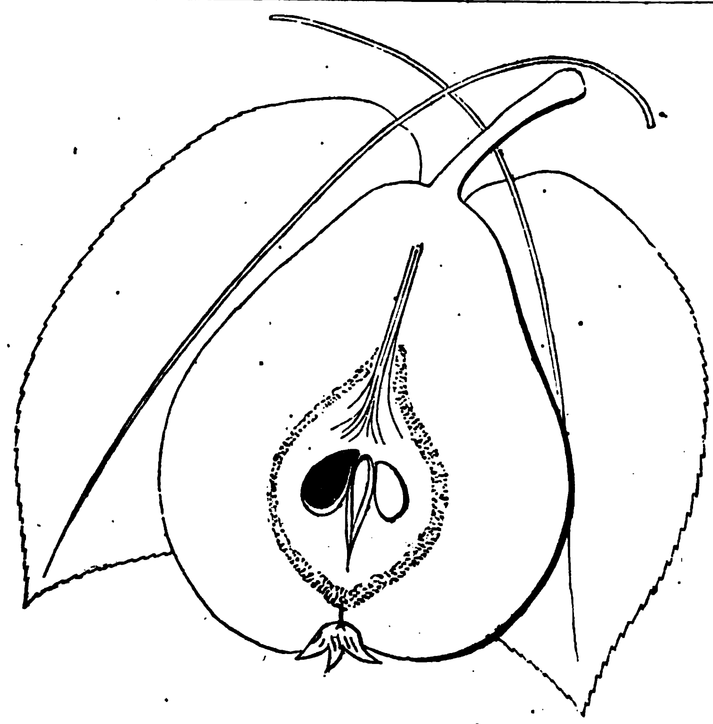
Das Kernhaus sitzt sehr nach dem Kelche hin, hat eine stärkere oder stark hohle Achse; die geräumigen Kammern enthalten braune, spitze, auch oben mit einem scharfen Knöpfchen versehene, meistens vollkommene Kerne. Eine Kelchhöhle fehlt fast ganz.

Reife und Nutzung: ist brauchbar schon im October und hält sich bis in den Winter hinein.

Der Baum wächst kräftig, wird groß und sehr fruchtbar. Er macht eine ziemlich breite, viel verzweigte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze. Die Sommertriebe sind ledergelb, oft mehr olivengrün, etwas gekniet, nur matt mit großen Punkten nach unten gezeichnet. Blatt glänzend, ziemlich groß, meist stark rinnenförmig, mit der Spitze nach abwärts gekrümmt, lang- und spitz eiförmig, nur ganz seicht und meist sehr fein gezahnt. Das Blatt der Fruchtaugen hat kurzen Blattstiel, ist eiförmig, einzelne auch oval, seicht und fein gezahnt, oft nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig, Augen konisch, spitz, nur etwas abstehend, stehen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

Nr. 417. Donauers Herbstbutterbirne. Diel I. 2. 2.; Luc. IV. 1 a.; Jahn II. 2.



Donauers Herbstbutterbirne. Liegel. (van Mons.) ** Nov. oft früher oft später.

Heimath und Vorkommen: Hr. Lieutenant Donauer in Coburg erhielt die Zweige ohne Namen von van Mons und gab davon wieder an Liegel ab, der die Frucht, nachdem er ihre Güte erkannt, nach dem Zusender benannte, dessen Verdienste um die Pomologie bekannt sind.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie in seinen Neuen Obstsorten II. S. 69 als eine große, kegelförmige, grünlichgelbe, an der Sonnenseite bräunlich angelaufene Herbstbutterbirne. — Herr Donauer sandte mir früher schon davon Zweige, nach welchen ich die Vegetation anmerkte und 1859 auch einige Früchte, nach welchen die obige Zeichnung gemacht ist. — Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: Liegel schildert sie noch weiter als „dickbauchig kegelförmig, bisweilen etwas kreiselförmig, stark hochbauchig, um den Kelch abgeplattet, nach dem Stiele zu mit einer Einbiegung spitzkegelförmig endigend; viele Früchte haben auf der Schattenseite eine nahtförmige Rinne, oder sind doch etwas flach, die Oberfläche ist ziemlich gleichförmig abgerundet, ohne Beulen und Rippen.“ Er nennt sie groß, gibt aber die Größe selbst nur auf 2″ 8‴ in der Höhe, 2″ 3‴ in der Breite an,

weshalb sie doch eher zu den mittelgroßen zu stellen sein wird, auch waren die mir von Donauer gesendeten Früchte nicht größer, als oben.

Kelch: lang- und spitzblättrig, sternförmig, offen, erfüllt mit Griffelresten, er sitzt in flacher Vertiefung, die gleichmäßig abgerundet ist.

Stiel: ziemlich stark, mittellang, holzig gelbbraun, obenauf, doch meist neben einem Höcker schiefstehend.

Schale: mattgrün, später citronengelb noch vermischt mit Grün, an der Sonnenseite meist erdartig geröthet, mit feinen rostfarbigen Punkten und Flecken, überhaupt mit zersprengtem Roste ringsum besetzt, so daß die Grundfarbe nur noch auf der Schattenseite etwas durchblickt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von gewürzreichem Zuckergeschmack, vermischt mit etwas feiner herber Säure, die für mich den Geschmack sehr angenehm macht. Liegel schildert ihn als süß, etwas weinsäuerlich, sehr edel, fein aromatisch.

Kernhaus: hat nur sehr feine Körnchen im Umkreise, ist schwach hohlachsig, kleinkammerig. Die Kerne sind mittelgroß, kurz zugespitzt, schwarzbraun, mit etwas Höckeransatz.

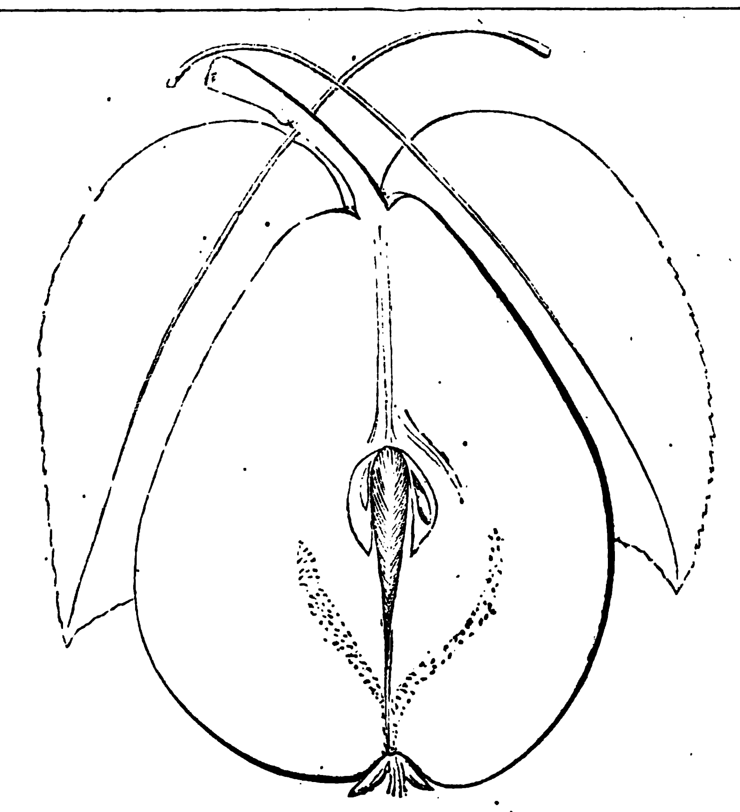
Reife und Nutzung: Die Birne reift im Nov., in warmen Sommern zum Theil auch früher, hält sich aber auch oft noch durch den Dec. — Wie schon Liegel bemerkt, ist sie in Größe, Form und Farbe ähnlich der Grauen Herbstbutterbirne (Beurré gris) und steht im hohen Geschmacke derselben auch wenig nach. Verdient also alle Empfehlung.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend schön pyramidal, macht aber doch später eine mehr kugelige als hochgehende Krone und ist sehr fruchtbar. — Die Blätter sind länglich oval, 1½" breit, 2½—3" lang, bei kräftigem Triebe besonders diejenigen am Grunde der Sommerzweige auch größer, bis 2¼" breit und 4" lang, oft etwas herzförmig, glatt, fein- etwas stumpfgesägt, die größeren schärfer gesägt, zum Theil schiffförmig und sichelförmig, auch hie und da wellenförmig, meist reich geadert, dunkelgrün, doch wegen etwas unebener Oberfläche nicht stark glänzend. Stiel oft 1½—2½" lang, stark und steif, aufrechtstehend, meist in gleicher Richtung auch die Blätter. — Blüthenknospen länglich kegelförmig fast stechend spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichgraubraun, an der Sonnenseite etwas bräunlich violett, mit ziemlich starken gelbbräunlichen Punkten.

Nachschrift. Wie mir mein verehrter Freund Donauer schreibt, muß der Baum immer jugendlich und stark im Schnitt gehalten werden, wie es auch bei der Chaumontel nöthig sei, wenn die Früchte schmelzend werden und den ihnen eigenthümlichen delicaten Geschmack erlangen sollen. An alten kraftlosen Bäumen werde das Fleisch immer härter und das fein Adstringirende und Pikante des Geschmacks gehe ins Herbe über, so daß man nur eine tragbare Kochbirne habe. Ihr Verhalten am Spaliere habe er nicht beobachten können, er wolle deshalb jüngere Obstfreunde zu Versuchen auffordern.

Jahn.

No. 418. **Walter Scott.** Diel I. 3. 2.; Luc. III. 1 a.; Jahn II. 2.



Walter Scott. Oberb. (v. Mons.) **† Nov. 4 W.

Heimath und Vorkommen. Das Reis dieser delikaten, allgemeine Anpflanzung verdienenden Frucht befand sich unter den zahlreichen Birnreisern, die ich 1838 ohne Namen von Herrn van Mons erhielt. Ich benannte sie nach dem bekannten und geschätzten Romanschreiber. Sie stammt wohl aus den letzten Kernsaaken des Hrn. van Mons ab, da ich die kenntliche Vegetation unter allen meinen zahlreichen belgischen Birnen nicht finde, und hat sich durch von mir versandte Reiser schon mehrfältig bei uns verbreitet, so daß ich schon zweimal Früchte davon auf den allgemeinen Obstausstellungen fand, auch ist nach einer Frucht, die ich in Görlitz mitnahm, die obige Figur gezeichnet. Der Baum trägt sehr reich und ist die Sorte auf dem Pflückepunkt nicht eigen.

Literatur und Synonyme: findet sich nur erst in meiner „Anleitung" S. 423 der Frucht nach beschrieben.

Gestalt: die Frucht ist in Form den Apothekerbirnen ähnlich und in Gestalt etwas veränderlich. Regelmäßige Früchte nähern sich der dickbauchigen, etwas

abgestumpften Eiform, $2^1/_2$—$2^3/_4$" breit und 3—$3^1/_2$" hoch. Der Bauch sitzt oft nur etwas, meistens jedoch merklich mehr nach dem Kelche hin, Regelmäßige Früchte spitzen oder runden sich nach dem Kelche so zu, daß sie, wenn nicht durch ungleiche Hälften der Frucht die Kelchfläche schief steht, eben noch aufstehen können. Nach dem Stiele findet sich oft nur auf einer, oft auf beiden Seiten flache schlanke Einbiegung, und endet die Frucht mit dicker oder noch etwas längerer und mehr konischer, bald etwas abgestumpfter, bald halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: offen, durch Beulen in seiner Rundung verschoben, nicht eigentlich hornartig, liegt mit den rinnnenförmig und etwas rückwärts gebogenen Ausschnitten fest auf, sitzt meist flach vertieft, einzelne jedoch durch sich erhebende Fleischbeulen stärker vertieft und eingeschnürt. Die Kelchsenkung zeigt stets Falten und Beulen, die sich bei regelmäßigen Früchten flach über den Bauch hinziehen, häufig auch sich bald hier, bald dort vordrängen und die regelmäßige Form verderben.

Stiel: ziemlich stark, holzig, nur an der Basis etwas fleischig, $1^1/_2$—2" lang, oft etwas knospig, meistens wenig gekrümmt und wenig zur Seite gebogen, doch oft etwas rückwärts gekrümmt, sitzt auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben.

Schale: glatt, etwas glänzend fast seladongrün, in der Reife gelblich grün oder grün gelblich. Punkte zahlreich, theils fein, theils an der Sonnenseite stärker, und hier oft roth umringelt. Bei stark besonnten ist die Sonnenseite leicht bräunlich geröthet, theils wie punktirt, theils in kurz abgesetzten, blasseren Streifen. Rostanflüge sind gering, Geruch schwach.

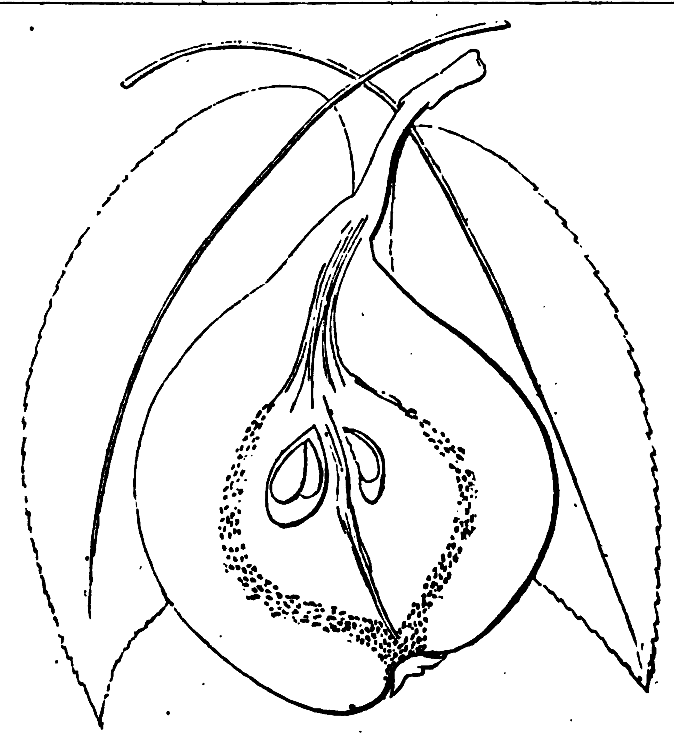
Das Fleisch ist mattweiß, oft etwas gelblich, fein, um das Kernhaus kaum etwas fein körnig, saftreich, schmelzend, von schwach alantartigem, fein weinig gezuckerten, delikaten Geschmack.

Das Kernhaus hat hohle Achse, die Kammern sind eng, liegen nahe an der Achse der Frucht und enthalten meistens taube, theils auch vollkommene schwarzbraune, längliche, mit der Spitze etwas gekrümmte Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Oct. und Nov. und hält sich mehrere Wochen. Wird auch für die Küche noch taugen. Die rechte Pflückezeit war in meiner Gegend in warmen Jahren schon 14. Sept., meist 20. Sept., in kalten 8 Tage nach Michaelis. Es wurden aber die Früchte von verschiedener Brechzeit (1858 z. B.: 18., 26. Sept. und 12. Oct.) alle schmelzend. Der Baum wächst gut und gesund und hat in seiner Vegetation einige Aehnlichkeit mit der Herbst-Sylvester. Er scheint auf den Boden gar nicht eigen. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, nur wenig stufig, an der Sonnenseite oliven-lederfarben, häufig etwas bräunlich überlaufen, mit ziemlich vielen meist feinen Punkten. Blatt mäßig groß, glatt, glänzend, fast flach ausgebreitet, spitz eiförmig, nur fein und seicht gezahnt, mit schöner, meist auslaufender Spitze. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen lang und spitz eiförmig, fast nur gerändelt. Augen ziemlich herzförmig, oft auch konisch und spitz, sitzen auf flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 419. Die Dumon-Dumortier. (Stas.) Diel I. 3. 2.; Luc. III. 1. a.; J. VI. 2.



Die Dumon-Dumortier. (Stas.) Oberb. fast ** Mitte Nov.

Heimath und Vorkommen. In der Monatsschrift von 1863 S. 166 ist bereits die Nachricht gegeben, daß bei den Verhandlungen der zu Namur versammelten Pomologen es vorkam, daß es zwei Birnen des Namens Dumon-Dumortier gebe, und daneben noch eine Beurré Dumont, wie es gleichfalls auch noch eine Beurré Dumortier (v. Mons) gibt. Die hier beschriebene Frucht erhielt ich von der Societé van Mons unter dem Namen Dumon-Dumortier (Stas) und trägt ihre Beschreibung, da namentlich das stark lanzettliche Blatt die Sorte sehr kenntlich macht, vielleicht dazu bei, daß wir die beiden verschiedenen Früchte des Namens leichter scheiden lernen. Die Frucht kam unter demselben Namen auch nach Herrnhausen, ist dort auf unbeschnittenem Zwergbaume kaum größer erwachsen, als bei mir auf Hochstamm. Sie wird zwar schmelzend und trug der Probezweig seit 3 Jahren jährlich ziemlich voll; doch zu den besten Varietäten gehört sie nicht.

Literatur und Synonyme: Wird noch nirgend näher beschrieben sein. In dem Sortenverzeichnisse der Soc. v. Mons, welches in der Publikation derselben von 1857 gegeben ist, finde ich S. 160 eine Dumon-Dumortier (v. M.) und auch Liron d'Airol. in s. Table synon. 1. Suppl., S. 8 gibt van Mons als Erzieher einer Birne dieses Namens an, welche dann also etwa die zweite Frucht wäre. In

den Catalogen der Herren Gaujard (Papeleu) von 1862/63, De Jonghe zu Brüssel von 1854, Thiery zu Haelen von 1859 und im Vilvorder Cataloge von 1853 findet sich die Dumon-Dumortier (Stas) bezeichnet als ziemlich groß, schmelzend, erster Qualität und reifend im Dec. und Jan. Doch schildert Liron d'Air. die v. Mons'sche Frucht ähnlich als mittelgroß, I. Ranges, im Januar zeitigend und es ist sonach wahrscheinlich, daß beide von einander nicht verschieden sind. — Bivort im Album I., Taf. 36 hat eine von v. Mons erzogene Beurré Dumortier, reifend in der zweiten Hälfte des Nov., die übrigens mit unserer Frucht wenig gemein hat, zumal die Blätter als ovales-pointues bezeichnet werden; wie denn auch bei mir die Beurré Dumortier (v. M.), die ich von Herrn Behrens zu Travemünde erhielt, eine bemerklich abweichende Vegetation hat. Die Annales V., S. 59 geben die von Dumont erzogene Beurré Dumont. Downing hat S. 378 eine Dumortier ohne Figur, bei der er sich auf Thompson und Noisette bezieht, und die als mittelgroß, umgekehrt eiförmig, in der Reife dunkelgelb, mit grünlich weißem schmelzenden Fleisch und im September reifend, bezeichnet wird, was auch mit der Bivort'schen Beurré Dumortier nicht hinlänglich stimmt. Es ist hier also noch Manches aufzuklären. (Die Beurré Dumortier siehe man oben S. 317. Jahn.)

Gestalt: dickbauchig, zur umgekehrten Eiform neigend, zuweilen ziemlich kugelig, nicht selten eine Hälfte der Frucht merklich stärker, als die andere, und die Kelchfläche dann schief stehend. Der Bauch sitzt bei manchen Exemplaren ziemlich in der Mitte, meistens jedoch mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig wölbt. Nach dem Stiele rundet sie sich rasch zu, macht erst ganz nach dem Stiele hin etwas Einbiegung, und endigt mit einer in den Stiel auslaufenden, häufig etwas übergebogenen Spitze.

Kelch: offen, nicht hartschalig, liegt mit den feinen, kurzen Ausschnitten, so weit sie noch vorhanden sind, etwas sternförmig auf, und sitzt in enger, flacher Senkung, oft selbst oben auf.

Stiel: holzig, 1" lang, meist etwas knospig, nur etwas gebogen, geht aus der Spitze der Frucht heraus.

Schale: mäßig stark, vom Baume grasgrün, in der Reife gelblichgrün, zuletzt etwas hell gelb. Röthe fehlt, doch sind die Punkte an der Sonnenseite oft fein und etwas matt bräunlich umringelt. Rostanflüge sind nur mäßig häufig, Punkte sehr fein.

Das Fleisch ist grünlich gelb, saftreich, ums Kernhaus etwas körnig, fein, schmelzend, von angenehmem, etwas bergamottartigen Geschmack, der jedoch gewürzter sein könnte und etwas zum Faden neigt.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die engen unregelmäßigen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Mitte Oct. gebrochen wurden die Früchte Mitte Nov. mürbe, noch etwas faltig, und würden Ende Oct. gebrochen, wohl im Dec. reifen.

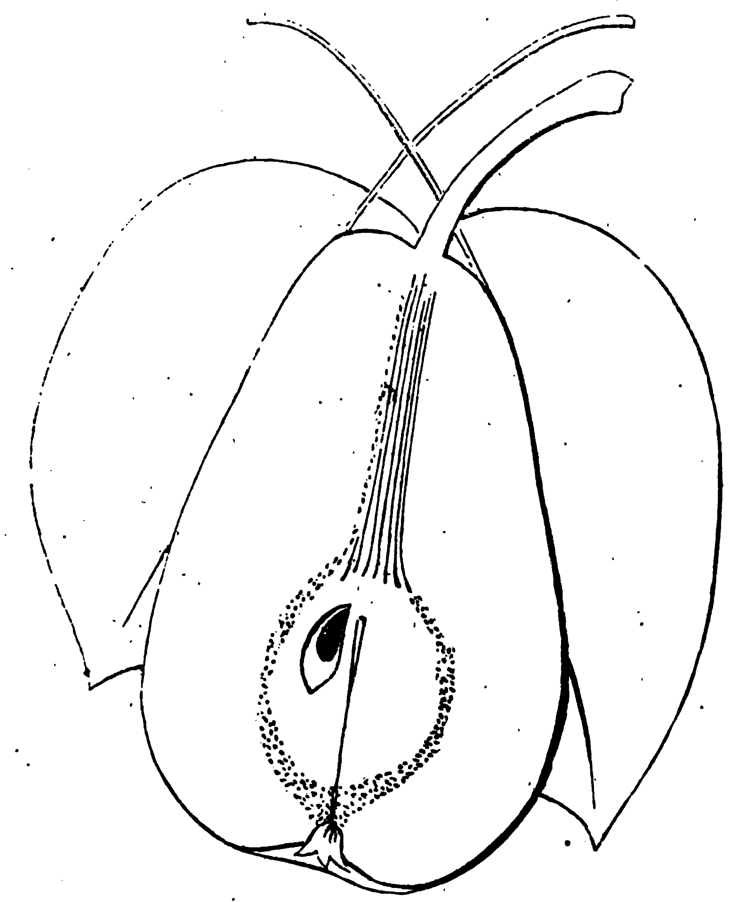
Der Baum wächst gesund und hat in seinen Trieben einige Aehnlichkeit mit der Herbst-Sylvester. Sommertriebe lang, nach oben nicht stark abnehmend, recht besonnt ledergelb, beschattet olivenfarbig, wenig punktirt. Blatt lang, schmal, lanzettlich, dunkelgrün, glänzend, stark rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gekrümmt, nur fein und seicht gezahnt. Afterblätter lang fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, oft nur geränbelt. Augen stark, konisch, etwas abstehend, auf fast ungerippten Trägern.

Oberdieck.

In dem belgischen Birnensortimente in Görlitz glich Dumont-Dumortier, bei welcher abweichend von den sonstigen Bezeichnungen kein Autor angegeben war, ganz Oberdiecks Zeichnung, auch in der einseitigen Ausbildung, war Ende Oct. reif und der Geschmack ebenso fade süß, arm an Zucker und Gewürz. An der früheren Reife dieser und anderer späteren Birnen, die ich von dort mitnahm, mochte die Wärme des Ausstellungslokales Schuld sein und unter anderen Verhältnissen wird dieselbe später reifen. — Die Blattbezahnung auf dem Holzschnitte oben ist theilweise zu grob ausgefallen.

Jahn.

Nr. 420. **Müskirte Flaschenbirne.** Diel II. 3. 3.; Luc. V. 2 a.; Jahn II. 3.



Müskirte Flaschenbirne. Diel (Knoop). *†. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne findet sich bereits unter dem Namen Calebasse musquée in Knoop, Original-Ausgabe S. 94, Taf. 3, und ist wahrscheinlich holländischen Ursprungs.

Literatur und Synonyme: Diel, Heft I., S. 222, beschreibt sie zuerst genauer, doch mit Beziehung auf Knoop, der als Syn. im Register Calbas Peer, Poire de Venus angibt, dessen Uebersetzer aber, anstatt Calebasse, Calbas schrieb, wonach Diel an Calabrois musqué und an ihre Abstammung aus Italien dachte, obgleich er meint, Graue Flaschenbirne sei der passendste Name, weil die ihm vorgelegenen Früchte sehr grau rostig waren, was doch wohl nur von Boden- und Witterungsverhältnissen herrührte. — Hiernach hat sie auch Christ im Wörterb., S. 164, und in der allgemeinen Pomologie Nr. 79. Das Allg. Teut. Garten-

Magazin, S. 495, gibt Taf. 30 unter der Benennung: Galbasbirne, eine sehr gute mit meinen Früchten sehr übereinstimmende Abbildung. Dittrich hat sie I., Nr. 255. — Bei den neueren deutschen Pomologen und bei den Franzosen und Engländern finde ich sie nicht, obschon sie wohl weitere Verbreitung verdiente.

Gestalt: ausgezeichnet lang und gleichmäßig nach dem Stiel stumpf abgerundet, kegelförmig zulaufend, $3^5/_8$" hoch und $2^3/_8$" breit. Im Querdurchschnitt rund. — Diel und dessen Nachfolger beschreiben sie als etwas unregelmäßig, fast gurkenartig, mit beulenartigen Unebenheiten, die über die Frucht hinlaufen, $4^1/_4$" lang und $2^3/_4$" breit, und dürfte sich daraus ergeben, daß Diel keine vollkommenen Früchte vor sich hatte und die Nachfolger die Frucht wohl selbst nicht gesehen haben. — Meine Früchte stimmten mit der im A. T. G.-M. a. a. O. abgebildeten, regelmäßig gestalteten Früchten in Form und Größe sehr überein.

Kelch: ziemlich lang, wenn er nicht abgestoßen ist, grünlich und bräunlich, in einer ebenen, nicht beuligen Vertiefung.

Stiel: verhältnißmäßig, hellbraun mit feinen Punkten und zuweilen knospig, in einer seichten Vertiefung stehend.

Schale: Die Grundfarbe der ziemlich starken, trockenen Schale ist ein grünliches Gelb, was in der Reife gelb wird und auf der Sonnenseite eine lebhafte Röthe erlangt. Dabei ist die Frucht mit vielen graubraunen Punkten, welche auf der Sonnenseite stets mit dunklem Roth umgeben sind, auch hie und da mit mehr oder weniger großen graubraunen Rostflecken versehen. Wie Diel sagt: „die ganze Frucht ist mit gelblichgrauem Rost, der nur auf der Sonnenseite verschwindet, überzogen“, — habe ich keine Frucht gefunden.

Kernhaus: verhältnißmäßig und deutlich mit Körnchen bezeichnet. Die Achse etwas hohl, die Fächer klein, die Kerne unvollkommen.

Fleisch: ziemlich gelblich weiß, nicht fein, mit vielen Körnchen versehen, etwas rauschend, doch im Munde zergehend, saftig und von recht angenehmem, süßen Muskatellergeschmack (wie ihn auch Diel, jedoch Knoop nicht angibt. Jahn).

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im Nov. und Dec. und ist eine sehr gute Wirthschaftsfrucht, die auch zum rohen Genuß Liebhaber findet.

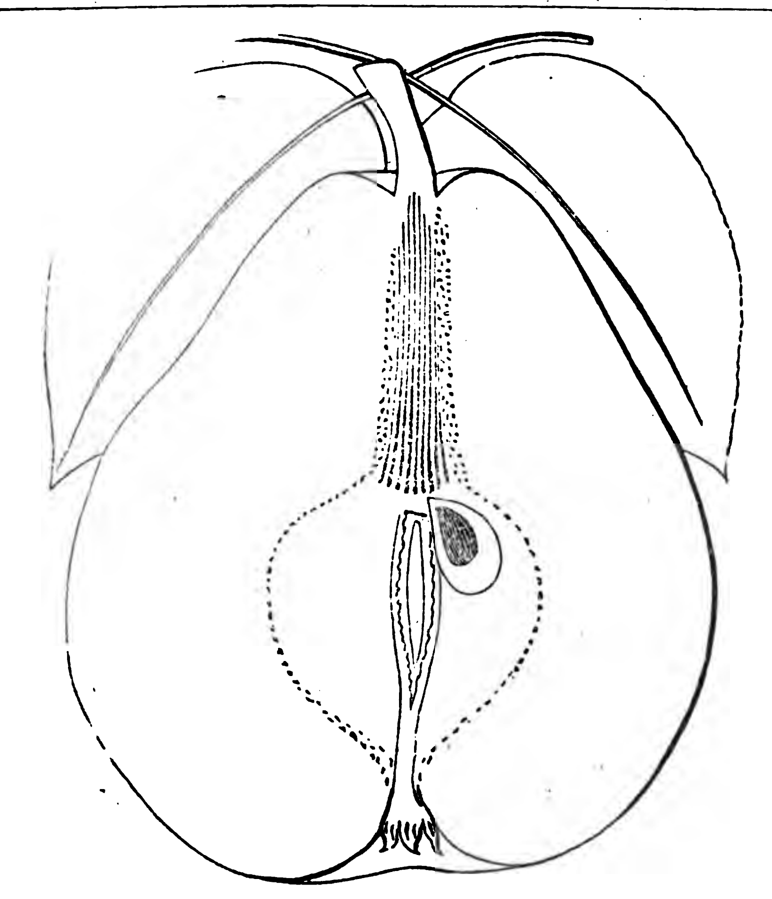
Baum: soll sehr stark werden und mit den Aesten gerade in die Höhe gehen.

v. Flotow.

Hr. Kunstgärtner Maibier in Dresden war so gütig, mir, wahrscheinlich aus dem Großen Garten in Dresden, einen Zweig der Calebasse musquée mit Blättern zu senden, deren Form ich oben neben die Frucht zeichnete. Dieselben sind hiernach eirund, zuweilen oval mit auslaufender Spitze, groß, $2^1/_4$" breit, $3^1/_2$" lang, flach, ganzrandig oder nur etwas gekerbt, dunkelgrün und glänzend, Stiel dünn, oft fast 2" lang. Blüthenknospen walzenförmig-kegelförmig, stechend spitz, dunkelbraun, hier und da etwas silberhäutig. Sommerzweige fehlten. Von den Blättern der Holländischen Butterbirne, der sie in der Form ähnlich sind, unterschieden sie sich durch den Mangel aller Bezahnung. Diel beschreibt die Blätter (jedoch vom Sommerzweige) als sehr steif, mittelgroß, 3" lang, 2" breit, eiförmig elliptisch, meist, nach dem Stiele so spitz als nach vorne, schiffförmig und wieder rückwärts gebogen, sehr seicht und stumpf gezahnt. Sommertriebe sehr stark und dick, röthlich braun, mit vielen starken, weißgrauen Punkten. — Wonach weiter zu beobachten und mit Holländischer Butterbirne, S. 273 dies. Bandes, ferner zu vergleichen auch mit Bosc's Flaschenbirne, welche Baltet nach Monatsschr. X, S. 236 mit Calebasse musquée für überein hält.

Jahn.

Nr. 421. Die Graziöse. Diel III. 2. 3.; Luc. XII. 1 a.; Jahn II. 3.



Die Graziöse. (Diel.) † K. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne, als deren Vaterland man Frankreich vermuthen sollte, finde ich in den mir bekannten französischen und englischen pomol. Werken und Catalogen nirgends. Diel hat sie, wie es scheint, zuerst im Birnheft VIII, S. 167, 1816 beschrieben. Er hatte sie 1802 aus der Baumschule in Herrnhausen erhalten, vermuthet aber, daß sie holländischen Ursprungs sei.

Literatur und Synonyme: Ich finde sie außer bei Diel a. a. O. noch in Dittr. I. 731, Liegel Nr. 355; schon Diel hat ihr als Syn. die Benennungen: die Holde, la Gracieuse beigefügt. — Ich besitze sie aus der Obstbaumschule des königl. großen Gartens bei Dresden, wohin sie wahrscheinlich von Diel selbst gekommen ist. — Downing und der Londoner Catalog erwähnen nur, daß die Belle et Bonne (welche bereits in Bd. II. des pomol. Handbuchs Nr. 32 unter dem Namen: Deutsche National-Bergamotte beschrieben und abgebildet ist), dort auch

Gracieuse genannt werde. Mit der hier beschriebenen Birne, hat jene nichts gemein. — Eine recht gute Abbildung dieser Frucht gibt v. Aehrenthal Taf. 16, Fig. 4.

Gestalt: der beigefügte Abriß zeigt die schöne Form und Größe der vollkommenen Frucht vom Hochstamm; $3^5/_8$" breit und fast 4" hoch. Diel nennt sie eine Prachtfrucht.

Kelch: steif vorstehend, hellbraun, lang- und spitzblättrig, offen und sitzt in einer ebenen, geräumigen Vertiefung. Die starke Kelchröhre geht bei den meisten Früchten bis auf die starke Achsenhöhle hinab, wie aus dem Durchschnitt zu ersehen.

Stiel: kurz, an der Frucht etwas verdickt, gelb und grün und schön braun gefärbt und mit hellbraunen Punkten besetzt, steht in einer mäßigen Vertiefung ohne Falten.

Schale: die Farbe der ziemlich feinen, glatten, geschmeidigen, abgerieben schön glänzenden Schale ist schön citrongelb, auf der Sonnenseite lebhaft zinnoberroth getuscht (zuweilen auch nur gelbroth angelaufen), was nach dem Stiele hin etwas Streifiges hat. Dabei bemerkt man sehr viele Punkte, welche im Gelben heller und dunkler braun, fein und deutlich, im Rothen aber theils fast schwarzbraun oder rothbraun und gelb umflossen, theils blos gelb sind. Auch findet man hellbraune, reiche Rostfiguren und Flecken.

Kernhaus: fast kreiselförmig durch Körnchen bezeichnet, hat eine starke, zum Theil wieder verwachsene Achsenhöhle, geräumige Fächer, meist aber nur flache Kerne.

Fleisch: weiß, grob, rübenartig, von süßlichem Geschmack. Diel nennt ihn gewürzhaft, angenehm wahrhaft zuckerig.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Nov. und Dec. auf dem Lager und ist eine gute Kochbirne, wohin sie auch Diel nur rechnet. Sie bestätigt, wie auch Diel bemerkt, die ziemlich allgemein (besonders bei den Birnen) geltende Regel: „daß ein schönes, lebhaft gefärbtes Ansehen der Frucht, selten auf ein gutes Innere deute".

Baum: treibt seine Aeste sperrhaft und hängend in die Luft, wird nicht groß, aber bald und reichlich tragend, paßt aber kaum in's Freie, weil die Frucht zu anlockend und groß ist und den Stürmen nicht leicht widersteht.

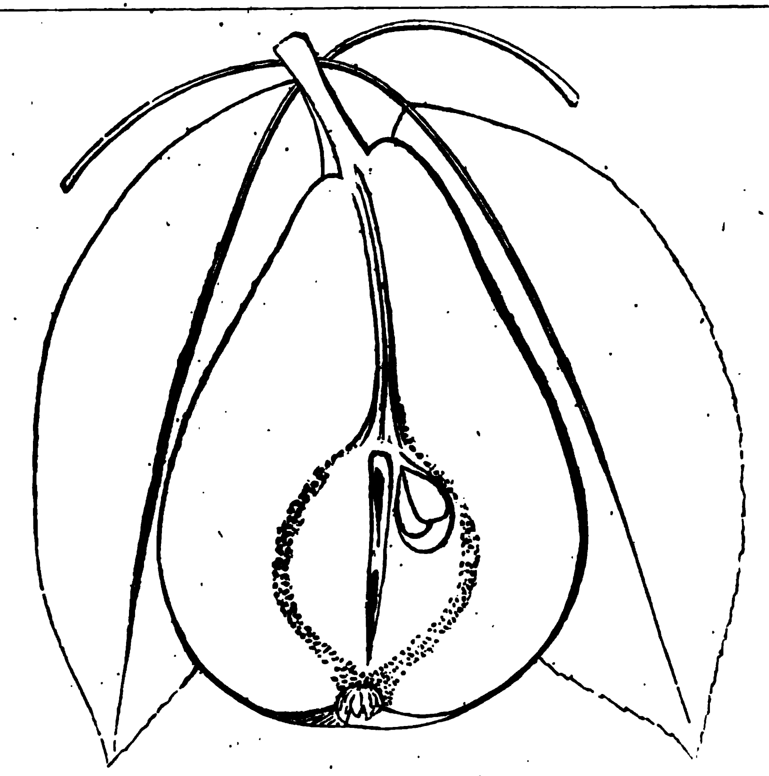
v. Flotow.

Unter Schönster Winterbirne, S. 151 dieses Bandes, vermuthete ich die Identität derselben mit der hier beschriebenen Graciöse, und stützte mich dabei auf deren große Aehnlichkeit auch in der Vegetation. Doch meldet mir Oberdieck, der die Graciöse länger kennt, daß diese höchstens 3 Wochen dauere und ich sah sie auch auf Ausstellungen an der Sonnenseite oft ungleich stärker als die Schönste Winterbirne und zwar fast bräunlich geröthet. An den Blättern, die mir Oberd. sandte und welche ich oben hinzuzeichnete, bemerke ich nicht so häufig den herzförmigen Ausschnitt am Stiele, wie an denen der Schönsten Winterbirne, auch bei geringerer Breite stärkere Zuspitzung und so mag sie doch wohl, wie O. meint, eine selbstständige Frucht sein, die sich öfters etwas schmaler baut als auf obigem Holzschnitte, immer aber eine recht schöne Zier- und gute Kochfrucht ist. Die Vegetation notirte O. folgendermaßen:

Triebe lang, schlank, nur wenig geknieet, lebergelb, matt bräunlich überlaufen, mit zahlreichen starken, doch etwas matten gelblich grauen Punkten. Blatt mittelgroß, schwach rinnenförmig, spitz-eiförmig, unten am Zweige breit eiförmig, schwach gezahnt, oft nur gerändelt. Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen flach, von gleicher Form, gerändelt. Augen klein, stumpfspitz, nur wenig abstehend auf flachen Trägern, an etwas geknieten Trieben mehr vorstehend.

Jahn.

Nr. 422. Berkmanns Butterbirne. Diel I. 3 b.; Luc. III. 1 b.; Jahn IV. 2.



Berkmanns Butterbirne. Bivort. **†. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Ist eine werthvolle, selbst auf Hochstamm und in ungünstigen Jahren schmelzende delikate Frucht, die von Herrn Bivort in Belgien erzogen wurde, bei dem sie 1846 zuerst trug, und der sie nach dem Fortsetzer der Kernsaaten des Hrn. Majors Esperen und Mitarbeiter am Album de Pomologie, Hrn. Louis Berkmanns, jetzt in Amerika wohnhaft, benannte. Bivort nennt sie im Album seine beste Frucht, und wenn sie auch durch einige neuere Birnen noch übertroffen wird, verdient sie doch die häufigste Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich aus der Fruchtcollection des Herren Papeleu und aus noch einer anderen guten Quelle und stimmen die erbauten Früchte mit der Beschreibung der Sorte.

Literatur und Synonyme: Annales V. S. 37. Beurré Berkmanns, ohne Nachricht über die Herkunft der Frucht. Diese hat Bivort dagegen gegeben bei Beschreibung derselben im Album II., S. 125. De Liron d'Airoles Notice pomologique II., 1858, S. 21, Taf. 21, Fig. 6; die Figur steht an Größe der in den Annales gleich. Elliott S. 365 nur ganz kurz. Lond. Catal. Nachtrag, S. 17.

Gestalt: gut gewachsene Früchte sind birnförmig oder vielmehr stehen zwischen Kegelform und Birnform, wie sie auch in den Annales abgebildet ist, nur größer als ich in meinem Boden sie bisher zog, 3" breit und 3³/₄" hoch, und wird sie in einem für Birnen passenden Boden sicher selbst auf Hochstamm noch größer werden, als wie sie oben, nach Frucht von jungem Hochstamme dargestellt ist. In meinem trocknen Boden waren manche nur so hoch als breit und neigten zur Kreiselform oder selbst Eiform. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den sie sich rasch zurundet und so weit abstumpft, daß sie meist noch gut stehen kann. Nach dem Stiele machen die langen Früchte schlanke, sanfte Einbiegungen, oft nur auf einer Seite und endigen mit einer schönen Kegelspitze, nur wenig oder fast gar nicht abgestumpft.

Kelch: ziemlich hartschalig mit rinnenförmig gebogenen Ausschnitten, ist offen und steht in flacher enger Senkung, aus der nur sehr flache Beulen zum Bauche sich hinziehen.

Stiel: holzig, ziemlich stark, ³/₄" lang, fast gerade, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oft etwas unterhalb eines sich erhebenden Wulstes der Spitze.

Schale: fein, wenig glänzend, vom Baume matt-, etwas gelblich grün, in der Reife schön gelb, Röthe fehlt. Anflüge und Figuren von zimmtfarbigem Roste sind an den meisten Früchten häufig, und bildet der Rost oft auf größeren Stellen Ueberzüge. Die sehr feinen Punkte sind nur in der Grundfarbe erkennbar. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist matt gelblich weiß, fein, um das Kernhaus gar nicht körnig, schmelzend, von gewürzreichem etwas süß weinartigen Zuckergeschmacke.

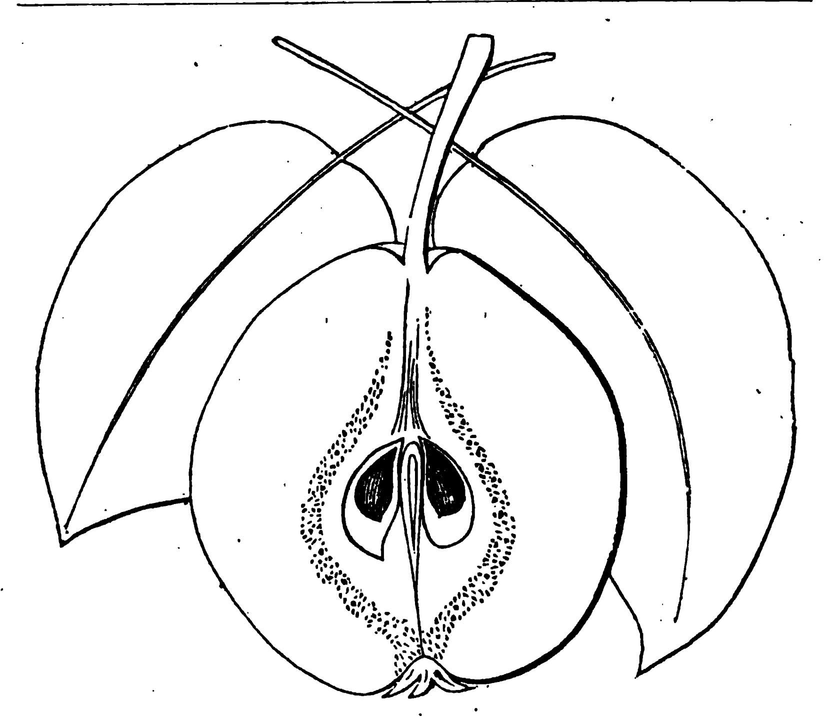
Das Kernhaus ist geschlossen mit nur geringer hohler Achse. Die mäßig großen Kammern enthalten vollkommene, schöne, schwarzbraune Kerne. Die Kelchhöhle ist sehr flach.

Reife und Nutzung: zeitigt im Nov. und Dec., ist aber gar nicht eigen auf den Pflückepunkt, da Früchte, welche ich vor Michaelis brach, schon Ende Oct. schmelzend wurden, und im Nov. und Dec. ebenso schmelzend die wurden, welche ich am 20. Oct. brach. Wird sich auch für die Küche recht gut gebrauchen lassen.

Der Baum wächst schön und sehr kräftig, macht eine rasch in die Höhe strebende, schön verzweigte, dicht belaubte Krone, die bald viel kurzes Fruchtholz ansetzt und früh fruchtbar wird. Er gedeiht nach Angabe der Annales auf Quitte und gibt schöne Pyramiden. Die Frucht gedeiht indeß bei uns auch hochstämmig. Die Sommertriebe sind lang und stark, etwas gekniet, lebergelb ins Olive spielend, mit vielen großen, doch matten Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, glänzend, nur flach rinnenförmig, elliptisch, manche fast breit lanzettlich, nicht tief, fein und scharf gezahnt. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen ist flach, langelliptisch oder fast lanzettlich, gerändelt oder sehr fein und verloren gezahnt, oft ganzrandig. Augen stark, ziemlich konisch, an schwächeren und kürzeren Trieben fast oder wirklich anliegend, spitz, an starken Trieben theils abstehend, theils auch oben am Zweig mit der Spitze wieder gegen den Zweig gebogen und nur stehend, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, wulstigen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 423. **Wildling von Hery.** D. II. (III.) 2. 2. (3.); L. (IV.) 2., 6; J. II. 2. (3.)



Wildling von Hery. Diel (Merlet). *† meist K., Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: alte französische Birne, welche ihren Namen nach Merlet von dem Walde Hery in Nieder-Bretagne haben soll. In den deutschen Gärten ist sie wenig zu finden, weil ihr Fleisch und Geschmack nicht Jedermann behagt, doch ist es immer eine interessante Frucht und kann als gute Kochbirne noch verwendet werden.

Literatur und Synonyme: Diel VI. S. 97; Duhamel III. S. 21: Bezi d'Hery, er beschreibt sie nur kurz, ohne Abbildung; Pom. Franc., Tab. 52, hat sie ganz plattrund abgebildet, doch sah ich sie ebenso aus Angers; Knoop Tab. VII. dagegen nach dem Stiele zu sehr stark spitz, will aber nichts von ihr wissen, bleibe brüchig, trocken und von schlechtem Geschmack; Jenaer neues Obstcab., 2. Sect. 7 Lief., sie scheint hier ziemlich der Jagdbirne ähnlich, nur größer; De Liron d'Airol., Descript. II. S. 6, Tab. 19, Fig. 7, ziemlich von obiger Form. De Liron will nach dem Orte der Herkunft lieber de Heric als d'Hery geschrieben haben. (Auch Decaisne schreibt de Heric); Christ Handwb. S. 190: Die Französische Kümmelbirne, Besi d'Hery, Besidery (nach Quintinye), habe sehr feinen kümmelartigen Geschmack, zum Kochen sehr gut. (Christ hat auch noch eine weit vorzüglichere Deutsche Kümmelbirne, eine frühe Herbstbirne.) Tougard S. 47, sei keineswegs gut, Werth zweifelhaft, Fleisch brüchig, wenig parfümirt. Lond. Cat. gibt als Syn. Bezi royal und de Bordeaux; Carwey-Peer nennt sie nebenbei Knoop. — Vergl. noch Oberd. S. 427. — Dittrich nahm sie nicht auf.

Gestalt: eirund oder rundlich, nach dem Stiele zu stumpf spitz, mittelbauchig, um den Kelch so flachrund, daß sie meist noch aufsteht, nach dem Stiele zu schneller abnehmend und stark abgestumpft, bisweilen mit noch etwas längerer Spitze, als auf obigem Holzschnitte, bisweilen aber auch apfelförmig ohne alle Spitze, mittelgroß, $2^1/_4$—$2^1/_2$" breit und ebenso hoch, bisweilen etwas breiter wie hoch.

Kelch: gelbbraun, grauwollig, mitunter lang und spitzblättrig, sternförmig, mitunter hartschalig, offen, in flacher oder etwas tieferer Senkung, mit verlorenen Beulen umgeben, die als flache mehr oder weniger hervortretende Erhabenheiten über den Bauch fortlaufen und die Frucht beulig und ungleich machen.

Stiel: braun, nach der Birne zu grün, ziemlich stark und lang, 1" und länger, steht wie eingedrückt oder auch vertieft in Falten oder Beulchen.

Schale: glatt, ziemlich stark, hellgrün, später gelb mit grünbleibenden Stellen, gutausgereift citronengelb, mit feinen grünen oder bräunlichen Punkten, auch mit etwas zimmtfarbigem Rost, besonders aber nur um den Kelch herum, selten an der S.S. bleich geröthet.

Fleisch: schwach gelblichweiß, ziemlich fein, mäßig saftig, rauschend, in guten Jahren, wie 1858, auch halbschmelzend, öfters aber nur abknackend und von schwach säuerlichsüßem, eigenthümlich gewürztem Geschmack, besonders wenn man die Schale mitißt. Einige bezeichnen das Gewürz als kümmelartig (so kam es mir selbst vor), Andere als fenchelartig und einer meiner Bekannten wollte es selbst rettigartig finden; Decaisne vergleicht den Geschmack der völlig reifen Frucht mit dem Nachgeschmack der Muskatellertraube, bei der nicht völlig ausgereiften sei er an den Geruch der Hollunderblüthe erinnernd. Andere ignoriren ihn ganz, weil er oft nur schwach ist und in schlechten Sommern sich nicht ausbildet.

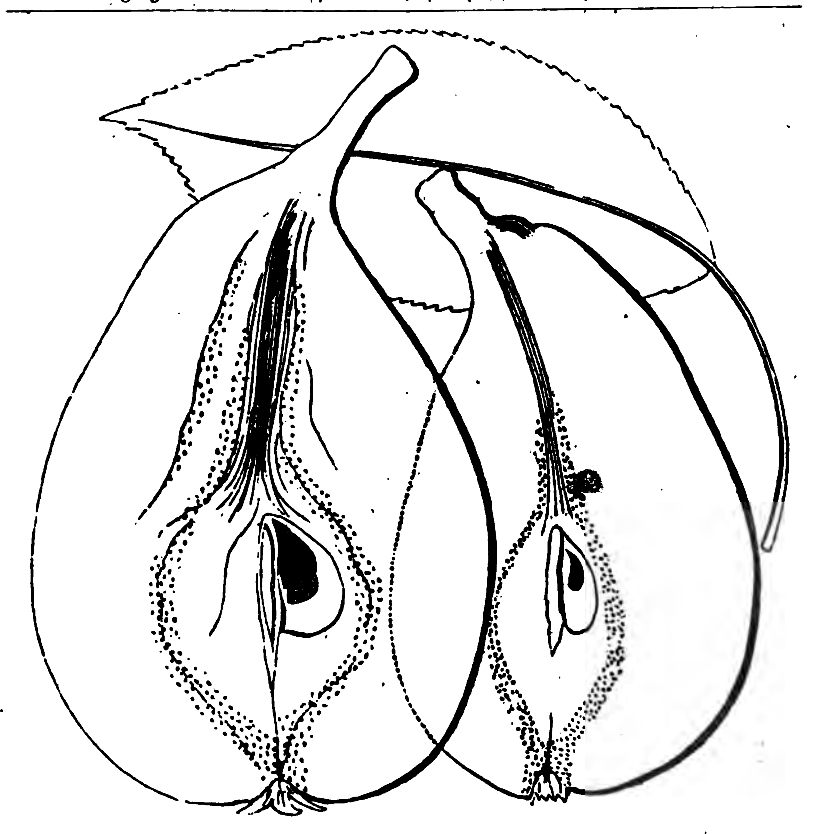
Kernhaus: nur von sehr feinen Körnchen umgeben, meist etwas hohlachsig, Fächer der Achse stark genähert, eirund oder muschelförmig, ziemlich groß und weit, mit großen, breiten und spitzen, schwarzbraunen oder schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne zeitigt im Nov. und Dec., hält sich aber auch, kühl aufbewahrt, bis durch den Januar. — Nach de Liron gehört sie zu den bessern Kochbirnen und nur in sehr warmen Jahren wird sie (wie dies 1858 auch bei uns der Fall war) eine Tafelfrucht, doch hinterlasse sie auch da im Munde eine gewisse Trockenheit (die mir nicht aufgefallen ist, auch nicht an der Frucht aus Angers, die ich aus Berlin mitnahm, und welche, obgleich aus dem kühlen Sommer 1860, im dortigen günstigen Clima doch gut ausgereift und zwar nur halbschmelzend, doch eine recht angenehme Tafelfrucht war).

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist von schmächtigem Wuchs, gedeiht angeblich am besten auf Wildling, weniger gut auf Quitte, obgleich er auf letzterer nach Diel ebenfalls fortkömmt. Trug bis daher bei mir mäßig, nach Borchers reich. — Blätter länglich eirund mit oft langer auslaufender Spitze, $1^1/_2$—$1^3/_4$" breit, öfters 3" lang, bisweilen oval und herzförmig, hie und da, hauptsächlich in der Jugend oder an der Spitze der Sommerzweige feinwollig, im Alter meist glatt, ganzrandig, schifförmig und sichelförmig, auch einige Mal wellenförmig, die Spitze meist schwach spiralförmig zur Seite gebogen, etwas mattgrün, unterhalb graulichgrün, wenig glänzend, stark geadert. Blattstiel bis $1^1/_2$" lang, meist etwas feinwollig. — Blüthenknospen zur Zeit dick, ziemlich eirund, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichgelb, oben braunröthlich, schmutziggelb punktirt. — Die Blätter der Sommerzweige haben die oben beschriebene Form, sind aber größer und länger, oft nach dem Stiele zu keilförmig, stärker schiff- und sichelförmig, am Rande verloren gekerbt.

Jahn.

No. 424. **Feigenbirne von Alençon.** D. I, 3, 2. (3.); L. III, (V) 1, 6.; J. IV, 2. (3.)



Feigenbirne von Alençon. Prevost (Bivort) * fast **{ Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: nach Bivort stammt sie aus der Gegend von Alençon und nach Decaisne sagt auch ein Herr Leon le Gay, daß sie in der Baumschule eines Herrn Lecomte-Morfontaine bei Alençon vor etwa 30 Jahren aufgefunden worden sei. Decaisne hält sie jedoch für identisch mit Duhamels Poire Figue, die aber, wie schon Prevost meint, nach ihrer früheren Reife zu Anfang des Septembers, schwerlich dieselbe sein kann.

Literatur und Synonyme: Prevost im Rouen. Bülletin, S. 115: Poire Figue, Figue d'hiver, F. d'Alençon. Die Frucht ist auf der uncolorirten Abbildung meiner kleinen Flucht oben ähnlich, nur größer, gut $2^1/_2$" breit, $4^1/_2$" hoch, in einem zweiten Exemplare auch schmächtiger und noch mehr länglich abgebildet und beschrieben als „länglich oder unregelmäßig pyramidal, einer langen Feige ähnlich, grün, grau gefleckt und marmorirt oder gänzlich graubraun (gris-brun), öfters a. d. S. S. trübgeröthet. Fleisch ziemlich fein, schmelzend, saftreich, sehr gezuckert und parfümirt, im Nov. und Dec. reif, wo andere Birnen schon fehlen." — Bivort im Alb. IV. S. 109 uud Decaisne, Jard. fruit. III. Taf. 36 geben sie

ebenfalls sehr länglich, $2^3/_4$" breit, $4^1/_2$ fast 5" lang, Ersterer fast durchaus grün, Decaisne stark rostig gefleckt, beide ohne Röthe, im Uebrigen ähnlich wie Prevost, doch bezeichnet Decaisne das Fleisch als halbschmelzend, leicht adstringirend, an den Geschmack der Sparbirne erinnernd, wie dies Duhamel bemerklich gemacht habe, welcher III, S. 51 seine Figue zwar ähnlich beschreibt, aber nicht abbildete. Von Decaisne's Syn. Poire Figue, Figue d'hiver, Figue d'Alençon, Sylvange d'hiver, Bonnissime de la Sarthe, Petaless bezeichnet Liron d'Airol., Table synon. S. 48 Bonnissime de la Sarthe, was aber auch Andere angeben, als ungehörig und gibt ihr II. Rang. — Baltet S. 29 schildert sie als groß oder mittelgroß, grün, a. d. S.S. ziegelroth oder rostbraun, halbschmelzend, gezuckert weinig, auch überreif noch gut. — Gaujard und Leroy haben noch eine Figue verte, klein oder mittelgroß, II. oder III. R., im Aug., nach Leroy im Sept. zeitigend mit dem Synon. Plougastel. Vielleicht ist dies die Gemeine Feigenbirne der Pom. franc. S. 250, Taf. 62, die Mayer für Duham. Figue hält, reif Anf. Sept. und wahrscheinlich auch Christs Feigenbirne mit dem Syn. Cheronne (Wörterb. S. 174). Die Feigenbirne der Pom. austr. S. 43, Taf. 95 ist der F. d'Alençon ähnlich, zeitigt aber ebenfalls Anf. Sept. — Lond. Cat. hat neben einer Figue, im Sept. reifend, eine Figue de Naples mit den Syn. Comtesse de Frenol und de Vigne Pelone, groß, länglich, braunroth, butterhaft. I. R., Nov., die wohl die unsrige ist, denn auch eine Figue de Naples aus Schwetzingen (die ich aus Görlitz mitnahm) war in Allem der d'Alençon ähnlich, nur am Stiele stärker abgestumpft. — Von der im Ill. Hdb. beschriebenen Holländ. Feigenbirne II, S. 73 ist die von Alençon durch spätere Reife und andere Vegetation verschieden.

Gestalt und Größe wurden bereits besprochen. (Die größere Frucht oben gab mir Herr Gartendirektor Schnittspahn aus Darmstadt in Görlitz, die kleinere war aus Angers von der Ausstellung in Berlin.)

Kelch: kleinblättrig, fast hartschalig, zum Theil blattlos, seicht eingesenkt, mit schwachen Beulchen umgeben.

Stiel: meist kurz, doch dick und fleischig, verliert sich ohne Absatz in die Frucht, steht aber fast immer durch einen sich anlehnenden starken Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grasgrün, später etwas mehr gelbgrün mit feinen bräunlichen Punkten, stellenweise glatt bräunlich berostet, oft auch nur ganz dünn im Umkreise berostet und an der Sonnenseite mit etwas düsterer bräunlicher Röthe, die in der Reife freundlicher wird.

Fleisch gelblichweiß mit grünlichem Schimmer, halbfein, saftreich, schmelzend, fast butterhaft, von angenehmem, ziemlich starken, doch nur schwach gewürzten Zuckergeschmack. Weiniges oder Herbes ist mir nicht aufgefallen.

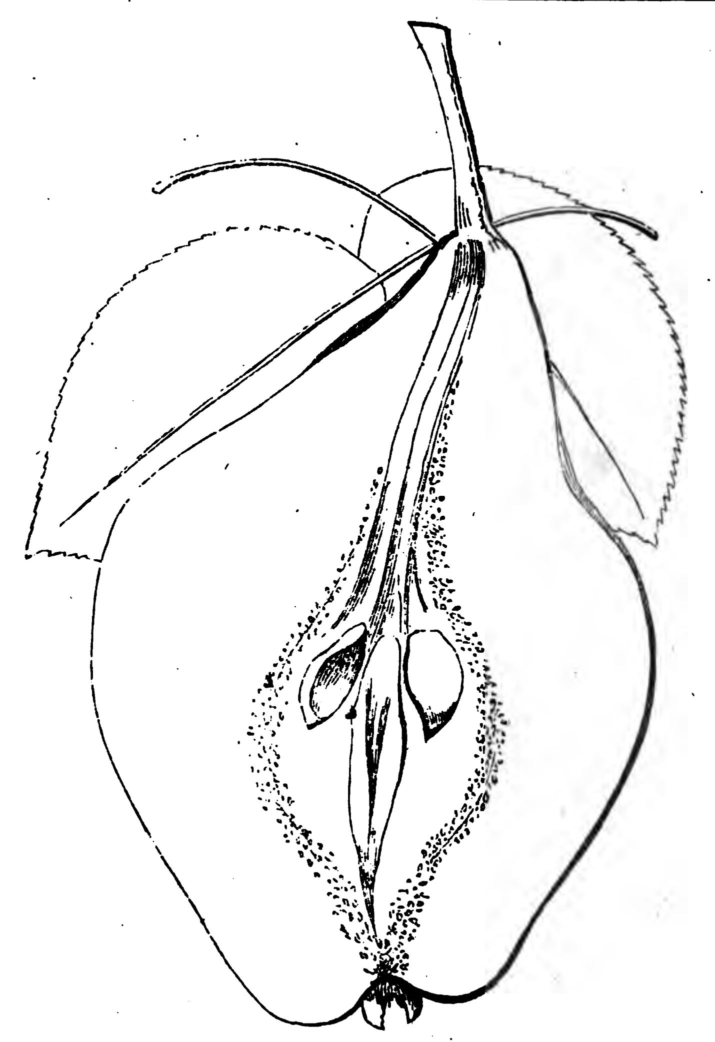
Kernhaus: mit nur feinen, zuweilen aber auch mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern nicht groß, mit hellbraunen mit einem merklichen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: meine Früchte reiften im ersten Drittel des Nov., doch hatten sie beiderseits eine wohl 8tägige starke Wärme des Ausstellungsraumes durchgemacht und hätten sich sonst sicher auch bis Ende des Nov. oder bis in den Dec. gehalten. — Mir hat die Frucht recht wohl gefallen, doch möchte sie für I. Rang zu wenig Erhabenheit im Geschmacke darbieten.

Der Baum wird als kräftig wachsend, auf Wildling und Quitte schöne Pyramiden bildend bezeichnet, zu welcher Form er sich am besten eigne. Nach Baltet gedeiht er auch noch hochstämmig. — Die Blätter am Sommerzweige sind nach Biv. und Prevost ovallanzettförmig, sehr spitz oder zugespitzt, gekrümmt und schiffförmig, am Rande wellenförmig, wenig oder nicht oder nur an der Spitze des Zweigs gezahnt. Am Fruchtholze hat sie Biv., wie ich oben, nur stark sichel- und schiffförmig, am Rande weitläufig gesägt abgebildet, während sie an meinem aus Bollweiler stammenden Baume, der aber noch nicht trug, regelmäßig feingesägt und glatt sind. — Blüthenknospen nach Biv. kegelförmig, zugespitzt, gelbbraun mit Dunkelbraun. Sommerzweige grünlich, a. d. S.S. violettroth, nach Prevost rothbraun, reichlich gelbbraun oder gelbgrau punktirt.

Jahn.

No. 425. **Six's Butterbirne.** Diel I, 3. 2 (3); Luc. III (V, 1 a.; Jahn III, 2 (?).



Six's Butterbirne. Bivort (Six). ** Nov., Dec.

Heimath und Vorkommen: Dieselbe wurde erzogen vom Gärtner Six in Courtray in Belgien und der Baum lieferte um 1845 die ersten Früchte. An einem von Papeleu bezogenen Zwergbaume erntete ich bereits selbst die Frucht ziemlich groß und schön, doch nicht so groß, als sie die Figur oben zeigt, zu welcher eine Frucht des Herrn Leroy von der Berliner Ausstellung gedient hat.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album III. S. 53. — Annal. de Pom. V. S. 7. In beiden ist sie gleich bauchig birnförmig (3½" breit, 4½ hoch) abgebildet, und ziemlich gleichlautend von Bivort beschrieben. — Decaisne im Jard. fruit. Lief. 43 hat sie kleiner, um den Kelch kürzer abgerundet, als auf meiner Zeichnung oben dargestellt, sonst von gleicher Form, nur regelmäßiger. Er bezweifelt die vom l'Horticulteur français (1858) angegebene Größe von 36 Centim. im Umfange und 15 Cent. in der Höhe, wie sie übrigens Baltet S. 30 ebenfalls angibt nach 2 von ihm erzogenen Früchten, deren jede 750 Grammen (über 1½ Pfd.) gewogen habe. Von Hr. Millet aus Tirlemont erhielt ich in Namur gleichfalls eine in Form meiner Zeichnung oben ziemlich gleiche Frucht von 3¼" Breite und fast 5" Höhe, doch wählte ich zur Darstellung wegen Raumersparniß die kleinere. — Liron d'Airol. Descript. I. Tab. 2, Fig. 2, wie Biv. — Leroy bezeichnet sie in s. Cat. als prächtig, excellent, sehr werthvoll.

Gestalt: Bivort beschreibt die Frucht seiner Abbildung entsprechend als bauchig birnförmig, beulig, regelmäßig nach dem Kelche hin abnehmend. — Decaisne als rundlich oder oval nach dem Stiele zu verschmälert. — Nach meiner Formentafel kann ich sie wohl bezeichnen als unregelmäßig oval, nach beiden Enden hin, nach dem Stiele zu jedoch stärker abnehmend und mit birnförmiger oder kegelförmiger, mehr oder weniger abgestumpfter Spitze endigend.

Kelch: kurz- und spitzblättrig, geschlossen oder halboffen, in einer kleinen oft unregelmäßigen Einsenkung, die mit Beulen besetzt ist, welche als flache Kanten über den Bauch hinlaufen und die Form ungleich machen.

Stiel: ziemlich stark und lang, meist gekrümmt, braun, nach der Birne zu grün, steht obenauf ohne Absatz. Oft läuft ein Höcker in ihm aus, der ihn schief drückt.

Schale: glatt, glänzend, hellgrün, stellenweise wie bläulichgrün, mit dunkelgrünen Punkten, auch einzelnen größeren braunen Punkten, ohne Röthe, zuweilen um den Stiel oder Kelch braun berostet. Die Frucht wird auch in der Reife nicht gelb, nur etwas heller oder weißlich grün, doch soll sie sich gelb färben, wenn sie auf Quitte erzogen wird.

Fleisch: weiß, unter der Schale grünlichweiß, sehr fein, sehr saftreich, ganz butterhaft, zwar noch angenehm gewürzt süß, doch bemerkte ich mir sowohl zu der französischen, wie zu der belgischen Frucht, daß Zucker und Gewürz etwas mehr vorhanden sein könnten, und daß eine gleichzeitig versuchte Bosc's Flaschenbirne ungleich besser war. Wahrscheinlich sind kleinere Früchte süßer und würziger und der Angabe Biv. mehr entsprechend, der sie als gezuckert und delicat gewürzt schildert. Doch sagt auch Decaisne: eau sucrée, legerement adstringente, peu parfumée.

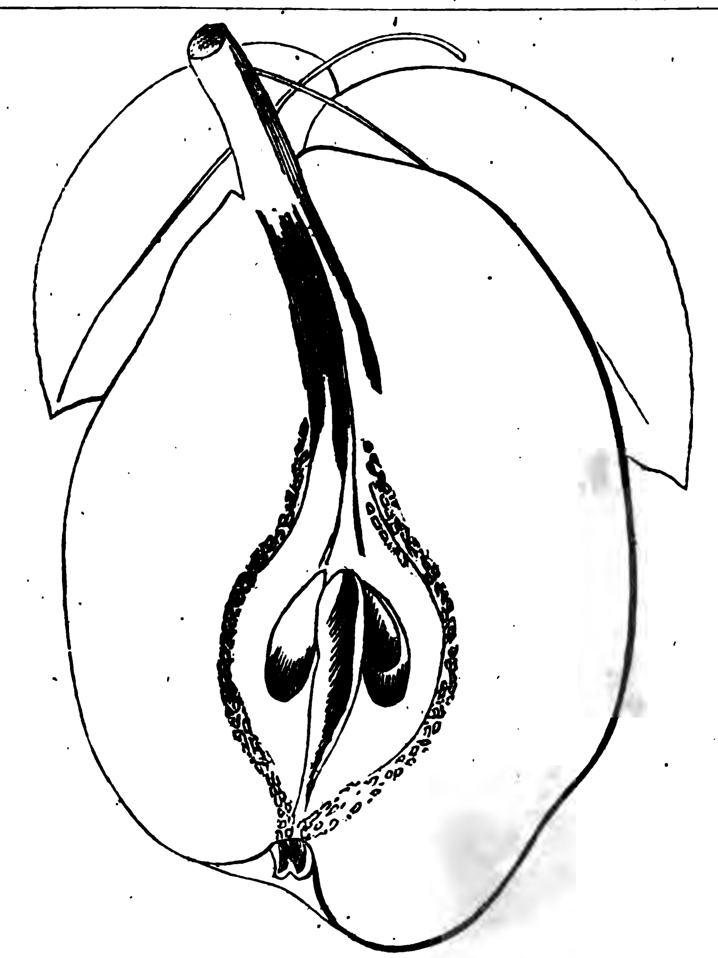
Kernhaus: nur sehr fein angedeutet, stark hohlachsig, die hohle Achse mit markiger Wandauskleidung, die Kerne sind groß, oft unvollkommen, länglich, mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: die Reifzeit beginnt nach Biv. im November und verlängert sich bis Ende December. Meine Frucht von Leroy war Anfang Nov. und die von Millet den 20. Oct. reif, doch war Letzteres im Jahre 1862, in welchem Alles früher war. — Ueber die von mir selbst erzogenen Früchte kam ich nicht ins Reine, sie sprangen im anhaltenden Herbstregen sämmtlich auf und wurden dadurch unbrauchbar. Nach Baltet nimmt auch die Frucht, angeblich unbeschadet ihrer Güte, oft schwarze Flecken an — woraus immer zu schließen, daß sie bei uns Schutz und jedenfalls das Spalier verlangt.

Eigenschaften des Baumes: derselbe zeigt bei mir ein schwaches Wachsthum. Biv. schildert ihn als ziemlich starkwüchsig und fruchtbar, am besten auf Wildl. zu pfropfen, er bilde sich bald zur Pyramide aus, zeige aber selbst auf Quitte ziemlich Dornen. — Die Blätter sind etwas klein, oval, oft elliptisch, glatt, regelmäßig ziemlich scharf gesägt, flach, etwas schiffförmig, dunkelgrün und glänzend. — Sommerzweige olivengrün, nach oben mehr bräunlich grün, gelbgrau punktirt.

Jahn.

No. 426. **Doppelte Mansuette.** Diel III. 2. 3.; Luc. XI, 1 a.; Jahn III. 3.



Doppelte Mansuette. Gartenb.-Gesellsch. in Angers; Decaisne. †K. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht befand sich im Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin. Sie ist zwar nur Kochbirne, allein ihre Größe und interessante Form veranlaßte mich, von Herrn Andr. Leroy in Angers einen jungen Baum kommen zu lassen.

Literatur und Synonyme: Leroys Verzeichniß von 1860: Mansuette double mit Citat des Comice horticole d'Angers „groß, abknackend, Kochfrucht III. R. für Nov. u. Dec." — Unzweifelhaft dieselbe Birne hat Decaisne im Jard. fruit. IV. Taf. 47 als Mansuette mit den Syn. Beurré de Semur, Gros Angobert, de St. Catherine und Solitaire, beruft sich aber auf Duhamel. Dieser beschrieb und bildete nun zwar seine Mansuette mit dem Beinamen Solitaire, III. S. 76,

Taf. 58, Fig. 1 ähnlich und ebenso ungestaltet ab, allein er bezeichnete sie als halbschmelzend, Anf. Sept. reifend, bald teig werdend. Obgleich nun Decaisne meint, Duhamel habe eine ganz außergewöhnliche Zeitigung angegeben, so bleiben über diese Berufung, die wohl auch Leroy nicht gewagt hat, doch Zweifel, denn auch nach dem Lond. Cat. ist Mansuette mit dem Syn. Solitaire und Beurré de Semur eine zartfleischige Tafelfrucht I. R., im Sept. und Oct. reifend. — Unter Großer britannischer Sommerbirne, S. 279, ist bereits bemerkt, daß die Spanische gute Christbirne, welche Decaisne I. Taf. 12 unter dem Namen Janvry beschreibt, neben anderen Beinamen auch das Syn. Grosse Mansuette des Flamands führe und auch Decaisne sagt bei seiner oben erwähnten Mansuette, daß die Bonchret. d'Espagne hie und da als Grand Bretagne und Double Mansuette gehe. Die Abbildungen der Span. guten Christbirne in Duh., Pom. franc., T. O. G. und im Jard. fruit. deuten aber auf eine zwar ähnliche, große, gleichfalls im Nov. und Dec. reifende, aber regelmäßiger, meist schön birnförmig gestaltete Frucht. Auch Leroy hält die Bonchret. d'Espagne, bei der er Duhamel citirt, von der Double Mansuette getrennt, und gibt ihr unter den Kochbirnen I. Rang (wie sie auch vom Lond. Cat. als birnförmige Küchenfrucht I. R. bezeichnet wird), so daß beide, auch nach der Vegetation meines Baumes der letzteren, dessen Blattform breitelliptisch ist, wie sie Sickler im T. O. G. zu seiner Span. gr. Christbirne zeichnete, sicher verschieden sind. — Mit der S. 127 dieses Bandes beschriebenen Rheinischen Apothekerbirne, an die ich dachte, da deren Früchte zuweilen unförmlich ausfallen, will ebenfalls Mehreres nicht stimmen.

Gestalt: groß, unregelmäßig eirund, nach Decaisne häufig äußerlich der Triomphe de Jodoigne gleichend.

Kelch: klein und kurzblättrig, gelbbraun, geschlossen, in durch Beulen beengter kleiner unregelmäßiger Senkung.

Stiel: 1½" lang, stark, steif, gelbbraun, nach der Birne zu fleischig, steht in Höckern, von welchen sich einer mehr aufwirft und den Stiel seitwärts drückt.

Schale: hellcitronengelb, mit feinen und auch vielen sehr starken bräunlichen und einzelnen größeren grünen Punkten, an der S.S. etwas streifiger bräunlichorangefarbener Röthe, zum Theil aus rothen Punkten und Flecken bestehend, um Kelch und Stiel und hie und da auf der übrigen Schale auch glatt und dünn gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, saftreich, abknackend, von süßem schwachgewürzten Geschmack. Dec. beschreibt es ähnlich als ziemlich fein, obgleich abknackend oder halbabknackend, süß, leicht parfümirt.

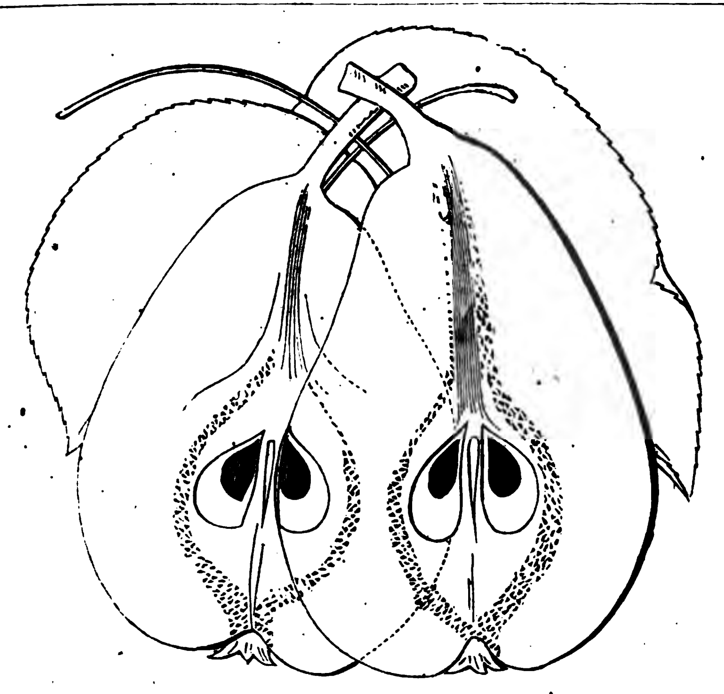
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, stark hohlachsig mit markigmehliger Wandauskleidung, Kammern muschelförmig mit vollkommenen braunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne war in Folge der auf sie gewirkt habenden Wärme am 7. Nov. reif, sie würde sich aber unter anderen Verhältnissen jedenfalls länger gehalten haben, so daß ihre Zeitigung auf Nov. und Dec. richtig angegeben ist. Nach Dec. hält sie sich sogar bisweilen bis ins Frühjahr. Sie verdient als eine große und schöne Winterkochbirne immer noch angepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er eignet sich nach Leroy zu Pyramide und Hochstamm, ist aber, auch nach Decaisne, wenig fruchtbar, wie dies bei größeren Früchten öfters der Fall ist. — Die Blätter meines bis jetzt noch schwachwüchsigen Baumes sind länglich eiförmig, zum Theil auch elliptisch, in den Blatthälften nach dem Stiele zu oft ungleich, mit oft lang auslaufender Spitze, glatt, seicht gezahnt gerändelt, etwas wellenförmig und schwach sichelförmig, 1½" breit, bis 3" lang. Decaisne beschreibt sie am Sommerzweige als oval, am Grunde rundlich oder fast herzförmig, die des Fruchtholzes als oval-elliptisch, oder länglich lanzettförmig, zugespitzt, am Rande gekerbt. — Blüthenknospen scheinen kurz kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun zu sein. — Sommerzweige dunkelgraubraun (nach Dec. fahlroth) schmutzigweiß punktirt.

Jahn.

No. 427. **Gute Louise.** Diel II, 3. 3.; Luc. V, 2 b.; Jahn I, 3.



Gute Louise. Diel (Duhamel.) *†. Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: alte berühmte, schon Quintinye als Louise bonne bekannte Frucht, von welcher ziemlich alle älteren Schriftsteller handeln. Doch wird sie in Frankreich und Belgien jetzt wenig mehr gepflanzt, desto fleißiger ihre früher reifende und bessere Namensschwester, die Gute Louise von Avranches, die nicht mit ihr verwechselt werden darf.

Literatur und Synonyme: Diel V. S. 130. Wahre gute Louise, La bonne Louise de du Hamel. Er nannte sie deshalb jetzt die Wahre, weil er Bd. I. S. 215 als Gute Louise eine andere früher reifende Frucht beschrieb, die sich später als Frühe St. Germain erwiesen hat. (Vergl. diese S. 129 dieses Bds.) — Abbildungen geben: Duhamel III. S. 81, Tab. LIII. Die Frucht ist fast eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, fast $2^3/_4$" breit und etwas über $3^1/_2$" lang, doch auch an ihrer Blattform kenntlich, beschrieben als ziemlich der St. Germain gleich, aber glatter, am Kopfe runder, grün, später weißlich, im Nov. und Dec. reifend, halbschmelzend, in trockenem Boden sehr gut, steinfrei, süß, gut parfümirt, in kaltem sehr mittelmäßig." — Knoop, Tab. VII, (sehr weißgelb, nach dem Kelche zu verjüngt, und etwas birnförmig.) — Zink, Tab. VIII. La Louise bonne grosse et longue (sehr lang kegelförmig, $2^1/_2$" breit, $4^1/_2$" lang, doch sah ich sie auch schon in dieser Form.) — T. O. G. V. S. 108, Taf. V., beschrieben als rundbauchig, stumpfspitz, ähnlich der B. blanc, weshalb Diel an der Aechtheit zweifelte. Nach Dittrich ist sie die von ihm I. S. 718 beschriebene Frühe Hermannsbirne, Gute Louise. (Vergl. Frühe St. Germain.) — Decaisne, Jard. fruit., V. Tafel 35 (sehr

groß und schön, die eine der zwei abgebildeten Früchte ist 3" breit und etwas über 4" hoch und nimmt nach dem Kelche zu etwas mehr ab, als auf meiner Zeichnung oben). „Fleisch sehr schmelzend, schwach säuerlich süß, um Paris und in den nördlichen Departements ohne Erhabenheit, in der Provence weit besser, den besten Birnen an die Seite zu setzen" — Nachricht geben auch: Christs Hdwb. S. 191, Dittr. I., 729, Oberd. S. 372, Metzger S. 249, Luc. S. 210, Dochnahl S. 59 und 129, und von französischen Autoren Tougard S. 53 und de Liron d'Air, Suppl. zu Liste syn. v. 1859, S. 35. — Synon. sind: Römische Winterbirne Sickl.: Weißschalige Bergamotte, Weiße Schalbirne, Glatte St. Germain, Weiße Bergamotte, Grüne lange Winterbirne, Glasbirne, Grünbirne ꝛc. Metzger; Louise bonne ancienne, St. Germain blanc, in Frankreich und Lond. Cat.; Louise bonne Real, Downing S. 441; Good Lewis Pear, Louise bonne Pear, ältere engl. Autoren. — Wahrscheinlich sind nach Frucht und Vegetation von ihr nicht verschieden: 1) Lange gelbe Winterbirne, Diel VI. S. 69 mit den Syn. Verte longue d'hiver, Epine longue d'hiver, Mouille bouche d'hiver, Merlet; Jaune longue d'hiver, Dittr.; Lange Winter-Grünbirne, Winterschmalzbirne, Langer Winterdorn, Mayer in Pom. francon.; Winter-Herbstsaftbirne, Grüne lange Winterbirne, Dochnahl nach Lippold. 2, Soutmann, Soutmann, de Zoutmann, Diel N. K. O. I. S. 212. — Eine Louise bonne de Printemps Boisbunels ist eine andere nach Liron d'Airol. Descr. 2. Fortsetz. S. 43 schmelzende, nach Baltet (Monatsschr. 1864, S. 239) jedoch nur hartfleischige, spätere Birne.

Gestalt: zwischen eirund und kegelförmig, woher der Vergleich bald (in den kleineren Früchten) mit Verte longue, bald (in den länglichen) mit St. Germain. Bauch oberhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um diesen sanft abgerundet, häufig wenig abgeflacht, so daß die Frucht in vielen Fällen nicht aufsteht. Nach dem Stiele zu ohne oder mit etwas Einbiegung bald lang, bald ziemlich abgestumpft kegelförmig, mittelgroß oder groß (vergl. oben).

Kelch: klein und hartschalig, oder auch blättrig, flach oder seicht eingesenkt, oder auch in etwas Erhabenheiten tiefer stehend.

Stiel: kurz und stark, dann fleischig, oder länger, gekrümmt, oft neben einem Höcker.

Schale: zart, etwas geschmeidig, hellgrün, später gelblich oder weißgelb, mit vielen feinen und gröberen Punkten und mit etwas Rost, doch meist nur um den Kelch.

Fleisch: gelblichweiß, zuweilen etwas körnig, saftvoll, meist halbschmelzend, süß mit schwachem Gewürz (rosenartig parfümirt, Diel), von gutem Stande bemerkte ich mir es auch als butterhaft, angenehm weinig süß mit ziemlich viel Gewürz.

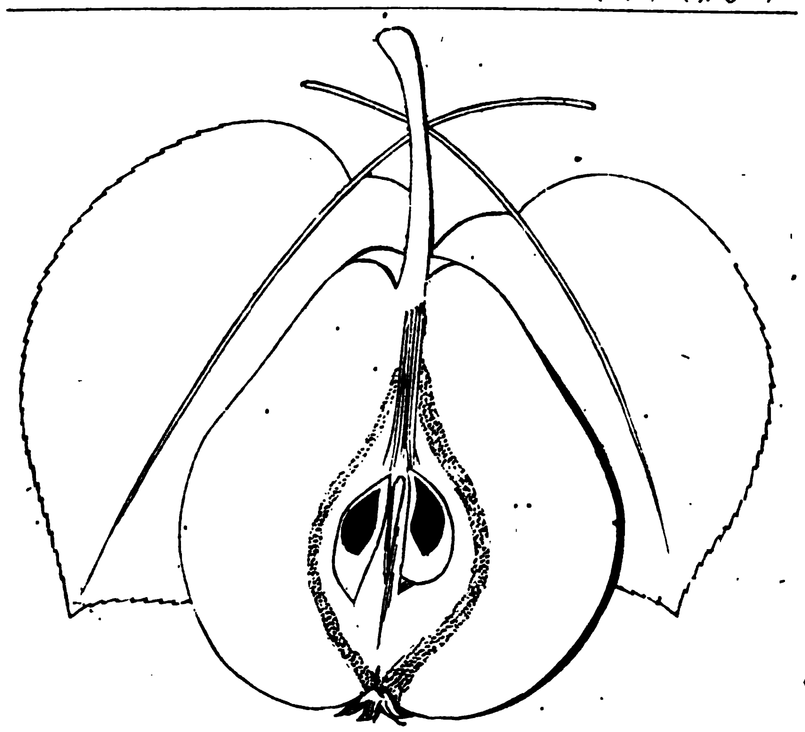
Kernhaus: meist mit etwas Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern groß mit vollkommenen schwarzbraunen Kernen, die etwas Höckeransatz haben.

Reife und Nutzung: die Birne reift im Nov. und hält sich oft durch Dec., selten bis Jan., wird übereif mehlig, später teig, will wegen der geringen Farbenveränderung gut beobachtet sein. Zur Anpflanzung immer noch zu empfehlen, obgleich meistens II. Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst lebhaft, gedeiht auf Quitte, wird bald recht fruchtbar, will aber warmen nicht nassen Boden. Er hat in seiner Belaubung viel Aehnlichkeit mit dem der Virgouleuse, auch gleichen sich die Früchte beider, doch nimmt die Virgouleuse seltener die von Diel auch an ihr hervorgehobene länglich kegelförmige Gestalt an, färbt sich höher citronengelb, ist auch an der S.S. öfters etwas geröthet, wie ich dies an der Guten Louise nie sah. — Die Blätter sind rundlich, $1^3/_4$—$2^1/_4$" breit, 2—$2^1/_2$" lang, die langgestielten auch eirund und herzförmig und länger zugespitzt, glatt, meist fein, etwas bogenförmig und seicht gesägt (wie sie auch Duhamel beschrieb und abbildete), nur die größeren sind nach vorne schärfer gesägt, schiffförmig und sichelförmig und besonders die oft scharfe Spitze ist zurück oder seitwärts gekrümmt, dunkelgrün und glänzend, reichgeadert. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, ziemlich stechendspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige bräunlichgrün, gegenüber rothbraun, schmutziggelb punktirt.

J.

No. 428. Die Winter-Amadotte. D. III (II.) 2, 3; L. XII. 1. (VI, 2.) b (a); J. II, 3.



Die Winter-Amadotte. Diel (Merlet?) * † (meist nur K). Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: Diel bekam sie von Filassier in Paris und hielt sie für Merlets Amadot musqué (vergl. Herbst-Amadotte d. Ill. Hdb. II. S. 437), welche Quintinye zu den guten Birnen gestellt und die Burgunder sehr geschätzt hätten. Bei den vielen besseren Birnen ist sie jetzt in ihrer Heimath in Vergessenheit gerathen, hat aber für den Sortensammler Werth und kann zuletzt als Kochbirne dienen. Dem Namen Amadote leitet Menage davon ab, daß eine Dame Oudote in Burgund sie zuerst besessen habe, woraus später Amadote, Amadot, Amadotte entstanden sei. In Frankreich schreibt man meist Amadot.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 166: Die Müskirte Winter-Amadot, l'Amadot musqué d'hiver. — Abbildung gibt Zink, Tab. IX. Nr. 89, wo sie als Amadotte ziemlich gut, doch sehr groß, eirund, an beiden Enden stark abgestumpft, abgebildet ist; Diel tadelt nur, daß Zink grünes Fleisch (vielleicht nach einer unausgereiften Frucht) angibt. — Dahüron S. 671: Amadotte „hat Bisamgeschmack und dauert lange, ist aber trocken und steinigt." — Christ, Hdwb. S. 149 (nach Quintin.): erhaben parfümirt, von starkem Ambra-Geschmack, eßbar vom Dec. bis Febr. und länger, gekocht vortrefflich, färbt sich dabei roth und behält das Gewürz. Holz des Baumes stachelich. — Mayer, Pom. Franc. S. 270 ohne Abbildung. bespricht sie und andere Amadotten nur kurz, schreibt den Verlust der Dornen dem Ueberpfropfen zu — was Diel als eine Sünde gegen die

Vegetation bezeichnet (vergl. Winter-Ambrette.) — Oberd. S. 262 schildert die Frucht als zu körnig und rübenartig, selbst als Kochbirne nicht schätzbar. — Dittr. I., S. 717, Liegel, Anw. S. 101 und Dochnahl S. 57 nur nach Diel. — Die neueren französischen Autoren haben nur die Herbst-Amadotte als Amadot, Amadotte, Madot, Beurré de Capucins etc.

Gestalt: kreiselförmig, öfters auch ziemlich eirund (stark rundbauchig, zwischen kreisel- und abgestumpft kegelförmig, Diel) um den Kelch sanft abnehmend, fast kugelförmig zugerundet, doch so weit abgeflacht, daß sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine Einbiegung und endigt mit längerer oder kürzerer, stark abgestumpfter kegelförmiger Spitze. Die Frucht ist mittelgroß, 2" (nach Diel $2^3/_4$") breit und ebenso hoch oder durch einen Höcker am Stiele etwas höher. Zink hat sie 3" breit und hoch abgebildet, wahrscheinlich von einem Spaliere.

Kelch: hart- und kurzblättrig, zuweilen auch länger zugespitzt, dann sternförmig, gelbbraun, offen, in meist weiter, aber seichter Senkung, die mit flachen Beulen besetzt ist, von welchen eine und die andere über den Bauch hin bis zum Stiele fortläuft.

Stiel: stark, oft knospig, bis $1^3/_4$" lang, anfangs grün, später schwarzbraun, steht oben auf der Spitze mit starken Höckern umgeben, von welchen oft einer (nach Diel charakteristisch schnabelähnlich) sich mehr erhebt, sich an den Stiel anlegt und ihn schief drückt.

Schale: hellgrün, später citronengelb, hie und da oft noch mit etwas Grün, selten mit einem Anfluge von Röthe, doch mit vielen und starken bräunlichen Punkten, wodurch die sonst glatte Schale fast rauh und an der Sonnenseite goldartig erscheint, um den Kelch herum auch etwas dünn berostet.

Fleisch: mattweiß, halbfein, nicht saftreich, doch auch nicht trocken, abknackend, von süßem müskirten Geschmack, (Diel bezeichnet ihn als ungemein zuckersüß, charakteristisch müskirt, wie man wenige findet).

Kernhaus: mit ziemlich vielen, schon stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, muschelförmig mit vielen vollkommenen, mit einem schwachen Höcker ausgestatteten Kernen.

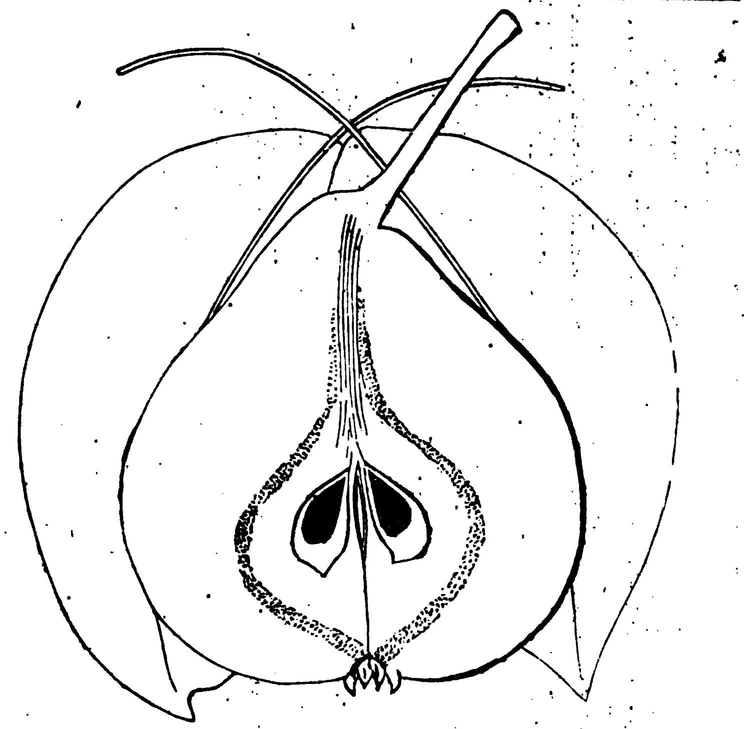
Reife und Nutzung: Die Birne reift vom Nov. bis Jan., dauert öfters noch länger, da sie nicht leicht teig wird; aus 1860 hatte ich sie noch im März. Sie läßt sich gehörig ausgereift immer noch genießen, schmeckt freilich Dem nicht, der an Butterbirnen gewöhnt ist, kann aber als länger dauernde Winterkochfrucht noch empfohlen werden.

Eigenschaften des Baumes: nach Diel, der warmen Boden empfiehlt, in welchem die Frucht allein wohlschmeckend werde, wächst er kräftig und geht hoch, belaubt sich stark und nach dem Verhalten meiner Probezweige ist er auch fruchtbar. — Blätter eirund, meist schön herzförmig, mehrentheils kurz zugespitzt, $1^1/_2$—2" breit, 2—$2^3/_4$" lang (am Sommerzweige sind sie besonders nach der Spitze hin schmäler und dann elliptisch langgespitzt, wie sie Diel beschreibt), glatt, doch oft am Rande auf ihrer unteren Fläche etwas wollig, um den herzförmigen Ausschnitt herum ganzrandig, sonst feingesägt, meist flach, dunkelgrün, ziemlich glänzend, reichgeadert. Blattstiel meist kurz, einzelne $1^1/_2$" lang. — Blüthenknospen kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige olivengrün, a. d. S.S. röthlichbraun, mit vielen und starken länglichen gelblichen Punkten.

Ich erhielt die Zweige als Winter-Amadotte von Liegel und deren Frucht stimmt mit der früher in des Herrn v. Könitz Pflanzung zu Jerusalem befindlichen Müskirten Winter-Amadotte Diels überein.

Jahn.

No. 429. Sterkmans Butterbirne. Diel I, 2. 3.; Luc. VI, 1 a.; Jahn IV, 3.



Sterkmans Butterbirne. Bivort (Sterkmans). **. Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: diese gute, in Belgien und Frankreich jetzt vielgepflanzte Frucht wurde von einem Hrn. Sterkmans in Löwen erzogen, aber von van Mons ins Publikum gebracht und gilt so öfters als van Mons'scher Sämling. — Die Frucht zu obigem Holzschnitte bekam ich von Hrn. Millet in Tirlemont als Beurré Sterkmans, auch hatte ich mit ihr überein später einigemal Früchte von Hrn. Oberförster Schmidt unter dem Namen Calebasse de Nerkman.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album III. S. 141: Beurré Sterkmans. — Annal. de Pom. IV. S. 51. Mit neuer Beschreibung von Bivort, doch ist die Frucht hier anders, in dem einen Exemplare ziemlich meiner Figur oben entsprechend, in dem anderen am Stiele dicker und mehr abgestumpft abgebildet, während sie im Album ungleich größer und birnförmig, 3½" breit und 4¼" hoch erscheint. — In Frankreich geht sie meist als Doyenné de Sterkmans (so Leroy), mehrfach auch als Calebasse de Nerkman (so Willermoz in Pomologie de la France, Lyon 1863), aber auch als Belle Alliance, wie öfters die Holzfarbige Butterbirne, nach Leroy in Belgien aber auch eine Neuf Maisons oder Neuve Maison (van Mons) genannt wird. — Als Belle Alliance haben Decaisne im Jard. fruit. I., tab. VI., auch Prevost im Rouen. Büllet. S. 199 dieselbe Frucht beschrieben. Zwar nennt van Mons in seinem Cataloge S. 60 bei Belle Alliance einen Hrn. Fariau als Erzieher, allein nach Willermoz ist Fariau's Belle Alliance eine andere Birne

(vielleicht jene Neuf Maisons). — Bivort hat nur die Syn. Beurré ou Doyenné de Streckman, Strequeman, d'Esterkmann, nicht Belle Alliance, eben so wenig de Liron in seiner Table syn. S. 16 (der in s. Descr. I, S. 47, Taf. 12, Fig. 4 ihre Form wie Biv. Album gibt) und Leroy und Baltet. Letzterer, S. 33, schildert das Fleisch der B. Sterkmans als halbbrüchig, wie Decaisne das der Belle Alliance, während es Andere an beiden als schmelzend oder butterhaft bezeichnen.

Gestalt und Größe vergl. oben. Biv. beschreibt die Frucht im Alb. als birnförmig, in den Annalen als bauchig birnförmig, bisweilen kreiselförmig, fast so breit wie hoch. Passender wird sie (wie Decaisne und Prevost die Belle Alliance schildern) als kreiselförmig-birnförmig oder kreiselförmig-kegelförmig, um den Kelch platt abgerundet, nach dem Stiele zu oft stark abgestumpft bezeichnet werden.

Kelch: blättrig, wollig, schwarzbraun, halboffen, in schöner, meist seichter, mit Beulen umgebener schüsselförmiger Einsenkung. Diese Beulen erheben sich oft stark auf der Wölbung und ziehen auch noch etwas über den Bauch hin, ohne daß sie die regelmäßige Abrundung viel entstellen.

Stiel: grün, nach seinem Ende hin braun oder mit Roststreifchen, dünn, gut 1" lang, steht wie eingedrückt, doch oft durch einen starken Höcker, der sich an ihn anlegt, schief.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite meist stark, oder auch schwächer blutartig geröthet, oft in Flecken und Punkten bestehend, und mit gelbbraunem dünnen Rost in Streifchen und Flecken, besonders um den Kelch, zuweilen jedoch auch fast gar nicht berostet.

Fleisch: gelblich weiß, fein oder ziemlich fein, saftreich, schon Ende Oct. (wo ich die Frucht für reif hielt, wie es aber doch nach ihrem Geräusche beim Durchschneiden nicht der Fall war) fast schmelzend, später bis Mitte November an Schmidts Früchten fast völlig butterhaft, von ziemlich gewürzreichem, weinigen Zuckergeschmacke, wie ihn Biv. angibt.

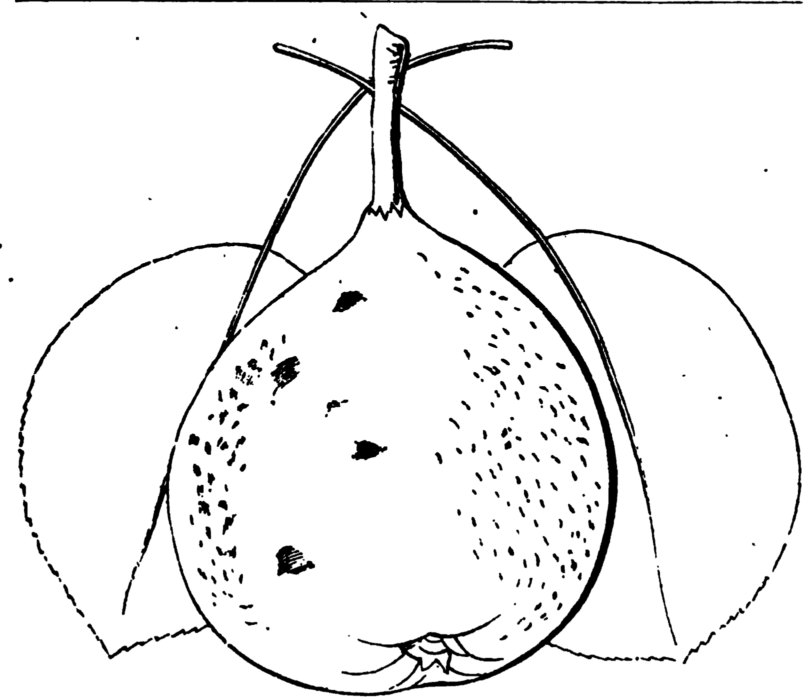
Kernhaus: hat etwas, doch nur wenig und feine Körnchen im Umkreise, ist schwach hohlachsig mit kleinen Kammern und gelblich-braunen, vollkommenen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: nach Bivort (auch nach Decaisne) reift die Birne bisweilen im Dez., meist aber im Jan. und Febr.; häufiger mag sie schon im Nov. reifen, wie Einige, z. B. Leroy angeben und die von mir versuchten Früchte zeigen. Sie wird von Allen als excellente Frucht gelobt und befindet sich auch unter den beim Congresse in Namur empfohlenen Sorten. Sicher wird sie auch bei uns auf Pyramide oder doch am Spaliere meist gut werden.

Eigenschaften des Baumes: mein jugendlicher Baum, den ich aus Zweigen von Papeleu erzog und welcher in der Vegetation mit den später von Millet und Schmidt erhaltenen Pfropfreisern stimmt, wächst ausgezeichnet kräftig und schön pyramidal und verspricht bald fruchtbar zu werden, wie Bivort und Decaisne es angeben. Nach Baltet eignet er sich auf Quitte auch zu Cordons, doch bezeichnet er ihn nur als ziemlich fruchtbar. — Die Blätter sind bei kräftigem Triebe, wie sie auch Biv. schildert, lang oval mit auslaufender, oft scharfer Spitze, bei nachlassendem Wuchse und am Fruchtholze scheinen sie elliptisch zu sein, wie sie das Alb. und die Annal. abbilden, und sogar lanzettförmig, wie sie Prevost an der Belle Alliance beschreibt. Sie sind glatt, ganzrandig oder verloren und nur nach der Spitze hin stumpfgesägt, ziemlich reich geadert, $1^3/_4$" bis fast 2" breit, bis $3^1/_4$" lang. — Blüthenknospen nach Biv. kegelförmig, zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun und etwas Grau schattirt. — Sommerzweige grünlich graubraun, an der S.S. violettbraun, ziemlich stark röthlich oder grau punktirt.

Jahn.

No. 430. Die Reichenäckerin. Diel III, 2. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn I, 3.



Die Reichenäckerin. Lucas. ††M. u. K. Nov.—Jan.

Heimath und Vorkommen: ist durch ganz Württemberg verbreitet. In den älteren Baumgütern sieht man diese Birne mehrfach angepflanzt und sie verdient für die dortige Gegend immer noch größere Berücksichtigung, als ihr gegenwärtig zu Theil wird.

Literatur und Synonyme: Lucas beschrieb sie in Metzgers Kernobstsorten S. 196, dann auch in seinen Württ. Obstsorten S. 253. Mit obiger Zeichnung übereinstimmend ist sie nach Früchten von Hrn. Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen im Jenaer Obstcabin. v. 1857, II. Sect., 7. Lief. abgebildet. Ihre Syn. sind Welsche Reichenäckerin, Reifenäckerin, Tafelbirn, Süßbirn, Süße Kirchbirn, Schnitzbirn, je nach den verschiedenen Gegenden des Landes. — Die im Illustr. Hdb. Bd. II, S. 335 beschriebene Winterliebesbirne, welche nebenbei ebenfalls Kirchbirne genannt wird, ist eine ähnliche, jedoch wieder verschiedene Frucht.

Gestalt: rundlich, mit kurzer auslaufender Stielspitze oder auch dickbauchig kreiselförmig, 1¾" seltener 2¼" breit und meist ebenso hoch. In Form und Färbung ist sie der Rothen Dechantsbirne ähnlich.

Kelch: vollkommen, blättrig, flach eingesenkt, mit einigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark und holzig, 1/2—1" lang.

Schale: etwas rauh, düster grün, später matt gelbgrün, an der S.S. erdartig geröthet und ringsum bräunlich berostet, auch stark grau punktirt.

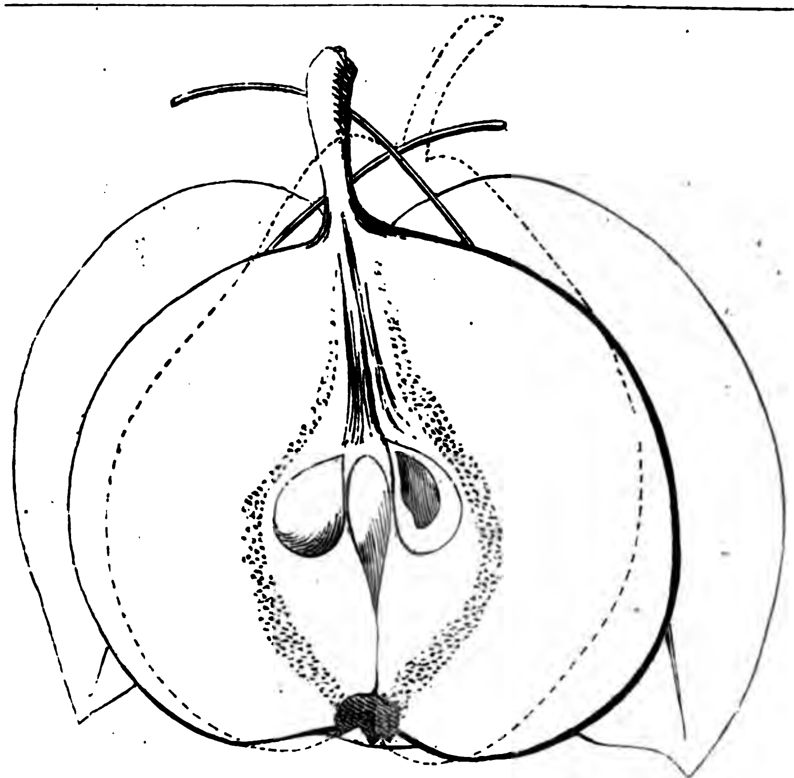
Fleisch: etwas hart, brüchig, überhaupt ziemlich körnig, doch gewürzhaft und von süßem Geschmack.

Kernhaus: ein wenig hohlachsig, mit ziemlich vielen Steinchen umgeben, mit vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Nov. bis Jan. Ihre volle Reife ist nach Lucas Mitte Dec. und sie hält sich hiernach bis zum Febr., wo sie teig wird. — In Meiningen trat dieses Weichwerden meist im Nov. schon ein, doch schützt sie die sehr dicke Schale auf längere Zeit gegen das völlige Zerfließen. — Die Birne ist überhaupt mehr Koch- und Schnitzbirne, als Mostbirne, worin sie vielen anderen Sorten nachsteht.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst schön und kräftig, treibt sehr starke gerade, in spitzen Winkeln abstehende Aeste, die sehr reich mit Fruchtholz besetzt sind und bildet eine hohe rundliche Krone, trägt sehr gut und kommt überall fort. — Wie Lucas noch hierzu bemerkt, bildet derselbe stets einen gewundenen Stamm, hat fast nie einen hervorragend stärkeren Mittelast, sondern theilt sich in der Krone in zahlreiche gleichstarke Aeste, wodurch der Baum sehr kenntlich wird. — Die von mir aus Metzgers Reisern erzogenen Probezweige zeigen zwar ein sehr gesundes Wachsthum, allein im Fruchttragen ließen sie es an sich kommen und lieferten in der langen Zeit von 10 Jahren nur erst einige mal Früchte. Wahrscheinlich wird der Baum im Alter erst recht tragbar. — Blätter rundlich, oder auch öfters oval, bisweilen nach dem Stiele zu abnehmend und dann breit elliptisch, meist mit kurzer doch auch bisweilen mit längerer halbaufgesetzter Spitze, 1 3/4" breit, 2 1/4" lang, oft nach vorne am breitesten, besonders am Blattsaume wollig, ganzrandig oder doch nur nach der Spitze hin gesägt, graulichgrün, etwas pergamentartig dick und steif, am Rande stark wellenförmig. — Blattknospen fast rundlich, stumpfgespitzt, dunkelbraun, am Grunde etwas weißwollig. — Sommerzweige an der verdickten Endknospe oft gelbwollig, hellröthlichbraun, mit wenigen sehr feinen gelblichen Punkten.

Jahn.



Butterbirne von Wetteren. Bivort (Berkmanns). **†. Nov. selten Febr.

Heimath und Vorkommen: vermuthlich ist sie ein Sämling Esperens und mit anderen Sämlingen von diesem an Louis Berkmanns in Heyst-ob-den-Berg gelangt, wo der Baum im Jahre 1846 die ersten Früchte brachte. Nach dem Wunsche Papeleus in Wetteren, welcher die ersten Pfropfreiser empfing, erhielt sie den Namen Beurré de Wetteren. — Ich nahm die Frucht aus Herrn Leroys Sortimente aus Berlin 1860 mit und sah sie von eben solcher gedrückt runden Form in Namur. Dagegen hatte ich sie aus dem in Görlitz ausgestellten belgischen Sortimente in mehr birnförmiger Gestalt, wie ich letztere durch Punkte angedeutet habe, ohne daß ich nach den stimmenden übrigen Eigenschaften an der Richtigkeit der einen oder der anderen zu zweifeln brauche. Die Vegetation schildere ich nach einem aus Zweigen von Papeleu erzogenen jungen Baume.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. I. S. 59. Bivort gab darin die Beschreibung. — Tougard, S. 74, schildert sie kurz nach Bivorts Cat. — de Liron d'Airol., sowohl in Liste syn. S. 42, wie in Descript. S. 15, tab. 4, Fig. 3 mit Abbildung wie in den Annales. — Leroy bezeichnet sie in s. Verzeichn.

als I. Ranges, groß, schmelzend oder butterhaft, im Febr. reifend. — Baltet hat sie nicht aufgenommen. — Dochnahl S. 160 nannte sie Wetterener Pomeranzenbirne, doch sind die Pomeranzenbirnen mehr festfleischig und habe ich den obigen Namen für passender gehalten.

Gestalt und Größe: die Frucht ist in den Annalen als mittelgroß, kreiselförmig beschrieben und auch kreiselförmig mit kurzer kegelförmiger, wenig abgestumpfter Spitze, 3" breit und eben so hoch abgebildet. Sie stellt so gleichsam das Mittel zwischen den zwei Früchten auf obigem Holzschnitte dar; die Gestalt muß demnach sehr wechseln.

Kelch: kurz- und steifblättrig, hornartig, röthlich braun, halb offen, in einer ziemlich tiefen, doch unregelmäßigen, mit Beulen besetzten Einsenkung. Diese Beulen laufen auch als theils mehr theils weniger stumpfe Schwielen über den Bauch bis zum Stiele fort und verderben stark die Rundung.

Stiel: ziemlich dick, nach der Birne zu gelbgrün, geht ohne Absatz aus der Frucht heraus oder steht, wie in den Annalen, schwach vertieft auf der Spitze derselben, mit kleinen Höckern umgeben.

Schale: etwas stark, durch erhabene und fühlbare braune Rostpunkte und Flecken uneben, grünlich citronengelb, an der Sonnenseite stark bräunlich orangefarben geröthet und um den Kelch auch dünn braungelb berostet.

Fleisch: weiß oder gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder butterhaft, angenehm gewürzt süß, fast etwas zu stark süß, um ganz wohlschmeckend zu sein. — Biv. schildert den Geschmack als zuckerig, angenehm und sogar schwach müskirt gewürzt, russelet- oder bergamottartig (was mir nicht aufgefallen ist).

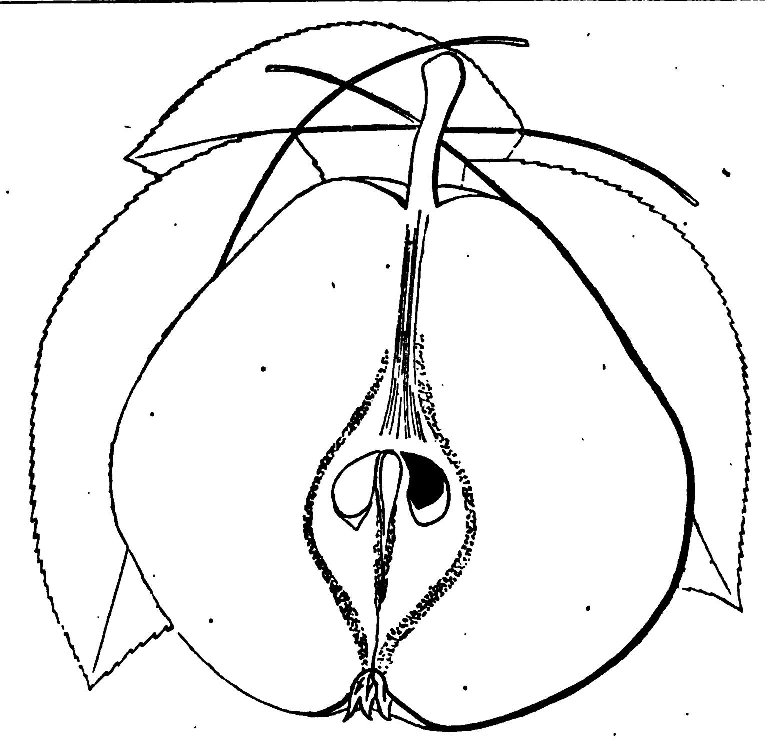
Kernhaus: mit starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, etwas breit muschelförmig, mit vielen vollkommenen, gelbbraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht von Leroy war reif Anfangs Nov., wie sie bei Bivort in späteren Jahren ebenfalls zeitigte, während sie in erster Tracht im Februar zur Reife kam. Die belgische Frucht konnte nur bis 24. Okt. erhalten werden, doch war daran die große Wärme während der Ausstellung Schuld.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst auch in Meiningen sehr lebhaft, wie er geschildert wird und zeigt einige Dornen. Er trieb auf Wildling so mächtig empor, daß ich ihn seit 2 Jahren nicht mehr beschnitt, um den starken Wuchs zu hindern. Auch gedeiht er auf Quitte. Die 1864 zuerst daran erzogenen Früchte blieben in Größe und Ausbildung sehr zurück, zeigten aber die richtige Form und Färbung. Doch läßt sich hieraus auf Unbrauchbarkeit für uns auf freiem Stande vorerst nicht schließen, denn der Sommer dieses Jahres war ungewöhnlich trocken, auch allzukühl. Die Blätter sind der Schilderung Bivorts entsprechend oval, und länglich oval, öfters auch länglich eirund, ziemlich groß, 2" breit, 3" lang, mit auslaufender Spitze, glatt, ganzrandig, stark geadert, etwas schiffförmig und sichelförmig. Stiel verschieden lang, stark und steif, das Blatt daran aber meist hängend. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, ziemlich stumpfspitz, hellbraun mit Grau und Dunkelbraun gemengt. — Sommerzweige dunkelrothbraun, auf der Schattenseite ins Grünliche fallend, graugelb punktirt.

Jahn.

No. 432. Goubaults Dechantsbirne. Diel II, 2. 3.; Luc. VI, 2 a.; Jahn VI, 3.



Goubaults Dechantsbirne. Millet (Goubault). * Nov. März.

Heimath und Vorkommen: der Baumschulbesitzer Goubault in Angers erzog sie aus Samen, der Baum trug zuerst 1849. — Ich empfing die Frucht von mehreren Seiten und erzog sie auch bereits selbst, doch schildere ich sie hier besonders nach Früchten, die ich aus dem belgischen Sortimente, wie es in Görlitz ausgestellt war, mit nach Hause nahm, und von welchen auch die eine zum Holzschnitte oben benutzt wurde.

Literatur und Synonyme: die Birne wurde zuerst von Millet in der Pomologie de Maine et Loire beschrieben, wie de Liron d'Airoles in Descript. I, S. 58 mittheilt. Sie erscheint auf Liron's Abbildung Taf. 16, Fig. 9 ziemlich rundlich, fast plattrund, 2$^3/_4$" breit, 2$^1/_4$—2$^1/_2$" hoch und er bezeichnet sie als mittelgroß, schmelzend, saftreich, etwas parfümirt. In seiner später erschienenen Liste syn. S. 52 schildert sie Liron. d'Airol. als Tafelfrucht von mittlerer Größe halbschmelzend, reifend von Nov.—Jan., II. Ranges. — Baltet, deutsche Uebers. S. 52, beschreibt sie kurz als mittelgroß, rundlich, gegen den Kelch abgeplattet, mit kleinen Rippen am Stiele, glänzend gelb, bräunlich gefleckt, Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend, saftig, erhaben, vom Febr.—April reifend. — Von Tougard S. 68 wird sie unter Citat des Catalogue raisonné de Bivort als groß, schmelzend, II. R., bis März haltbar bezeichnet; nach Jamin und Durand hat sie brüchi-

ges, nach Leroy, Papeleu und dem Vilvorder Catal. dagegen schmelzendes Fleisch, bei allen vier aber I. R.

Gestalt: kreiselförmig und wie auf dem Holzschnitte oben mittelbauchig, oft jedoch um den Kelch weit stärker abgeplattet, so daß die größte Breite noch mehr nach dem Kelche zu liegt. Nach dem Stiele hin biegt sich die Frucht häufig, besonders auf der einen Seite stärker ein, nimmt aber zuweilen in anderen Exemplaren auch wieder ungleich mehr ab und endigt flachrund mit sehr kurzer, breit abgestumpfter Spitze.

Kelch: lang- und spitzblättrig, oft unvollkommen, offen oder halboffen, zuweilen in seichter und enger, zuweilen aber auch in tiefer trichterförmiger Einsenkung, mit starken Beulen umgeben, welche meist als 5 starke Schwielen über die Wölbung fast bis zum Stiele fortlaufen und verursachen, daß der Bauch an manchen Stellen stärker hervortritt.

Stiel: stark, $^3/_4$—1" lang, gelbbraun, holzig, mehr oder weniger vertieft stehend, mit Falten oder Beulen umgeben.

Schale: etwas stark, glatt und glänzend, hochcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und mit ziemlich vielem netzartigen gelbbraunen Rost, der um den Stiel etwas rauh wird, doch ohne Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, saftreich, halbschmelzend von gewürzreichem, schwach weinigen Zuckergeschmack. An von mir auf freiem Stande erzogenen Früchten, die etwa $^2/_3$ der obengezeichneten Größe hatten, war das Fleisch fester, gleichsam speckartig doch von süßem angenehmen, gewürzhaften Geschmacke.

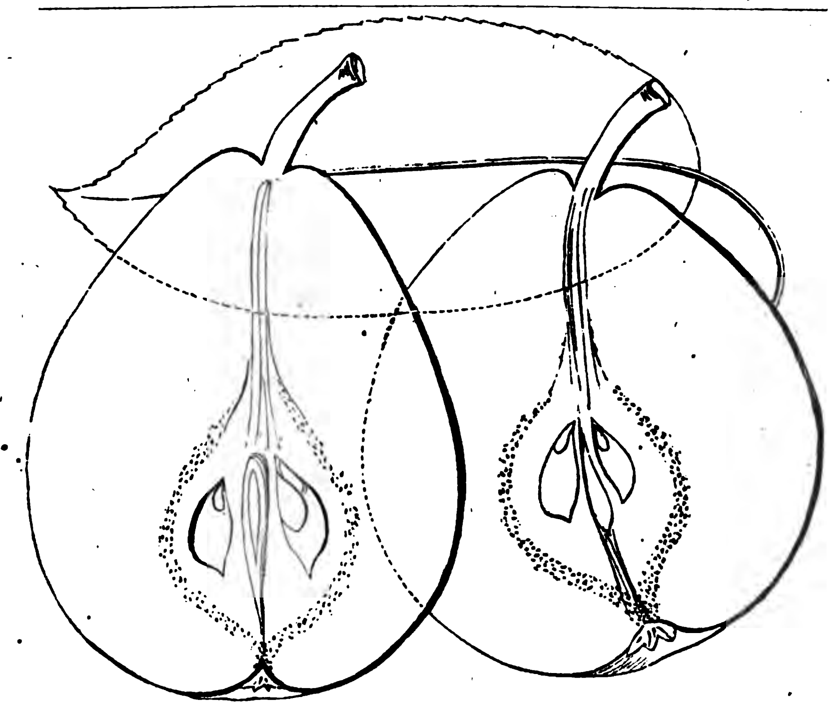
Kernhaus: hat meist die Form, wie auf dem Holzschnitte oben, doch ist seine Gestalt veränderlich. Sie richtet sich nach der Form der Birne, an den plattrunden Früchten ist es bei geringer Höhe eigenthümlich in die Breite gezogen, einer sehr platten Zwiebel ähnlich. Sein Umkreis ist nur durch feine Körnchen angedeutet, die Achse ist schwach hohl; Fächer klein mit wenigen etwas dicken, kleinen, dunkelbraunen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Birne reift von Mitte November an und hält sich oft lange, je nach den Sommern und nach der kühleren oder wärmeren Aufbewahrung, so daß ich sie selbst noch im März hatte und sie würde sich nach ihrer noch guten Beschaffenheit auch noch länger gehalten haben, auch war sie nicht gewelkt. Sie ist eine gute Tafelfrucht, die besonders wegen ihrer langen Dauer Werth hat, wenn sie auch nur II. Ranges ist und bei uns jedenfalls, um zartfleischig zu werden, das Spalier verlangt.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird als mittelstark, sehr fruchtbar bezeichnet, als Pyramide verlange er warmen leichten Boden, auf Quitte bleibe er schwach. Die Blätter sind lanzettförmig, zum Theil auch elliptisch, $1^1/_2$" breit, $2^1/_2$—$3^1/_2$" lang, mit meist auslaufender, geradeausstehender oder etwas seitwärts gedrehter Spitze, glatt, feingesägt, am Rande wellenförmig, ziemlich dunkelgrün und glänzend, reich geadert. Blattstiel gelblich, $1^1/_2$" lang. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige olivengrün, nach unten graubräunlich, nach oben violettroth, gelblich punktirt. — An den Enden der Fruchtspieße finden sich oft lange und scharfe Dornen.

Jahn.

No. 433. Dechantsbirne von Alençon. Diel I, 3. 3.; Luc. V (VI), 1 b.; Jahn VI, 3.



Dechantsbirne von Alençon. Bivort. ** ††. W. Nov.—März.

Heimath und Vorkommen: Die Herkunft dieser in Deutschland vielleicht noch ganz unbekannten, aber trefflichen Frucht ist nicht genau bekannt. Bivort vermuthet, bei Beschreibung derselben in den Annales, nur, daß sie zu Alençon in Frankreich entstanden sein möge. Decaisne sagt näher, daß sie um 1810 entdeckt worden sei durch Herrn Thuillier, Baumschuleninhaber zu Alençon in einer Hecke der ferme de la Ratterie, Commune von Cussey im Dep. der Orne. Die Frucht ist selbst in meinem für Birnen ungünstigen Boden schmelzend, erreichte auf unbeschnittener Pyramide noch etwas mehr Größe als oben gezeichnet ist, und wird die Größe der obigen Figuren in günstigeren Lagen wohl schon auf Hochstamm erlangen, auf Zwergbäumen aber die Größe, in der Bivort sie abbildet ($3^1/_3$" Breite und $3^3/_4$" Höhe). Decaisne sandte mir eine zu Paris gewachsene Frucht, die in Form der obigen größeren Figur glich, $2^3/_4$" breit und $3^1/_3$" hoch war. Mein Reis erhielt ich durch die Güte des Herrn Behrens zu Travemünde, und stimmten Frucht und Vegetation mit den Beschreibungen recht gut. Der Probezweig trug 3 Jahre hinter einander voll, und scheint die Frucht auf den Pflückepunkt nicht eigen, da selbst Früchte, die ich 1863 um Michaelis brach und mit nach Görlitz nahm, im November schon schmelzend wurden.

Literatur und Synonyme: Annales VIII, S. 15: Doyenné d'Alençon, mit den Synonymen Doyenné d'hyver d'Alençon, Doyenné d'hyver nouveau und Doyenné marbré. Als Doyenné d'hyver nouveau (richtiger wäre wohl gewesen Pentecôte nouvelle) erhielt Diel von v. Mons seine Neue späte Winter-Dechantsbirne, die

eine andere Frucht ist, und im Handbuche I, S. 179 als Neue Winter-Dechantsbirne bereits vorkommt, weshalb auch für uns Deutsche der oben gegebene Name allein paßt. Decaisne Bd. III. (Lief. 30) Poire d'Alençon mit den Synonymen Doyenné gris d'hyver nouveau, Doyenné d'Alençon und partim St. Michel d'hyver, welchen Namen ihr mit Unrecht Willermoz gegeben habe, der vielmehr einer andern Duhamel'schen Frucht gehöre. Er setzt hinzu, Prevost habe sie beschrieben als Doyenné d'hyver, die er von der P. Pentecôte (unserer Winter-Dechantsbirne) unterscheide. Liron d'Airoles Notice pomol. 1858, S. 37; Biv. Album I, S. 179; Prevost, Pomol. Seine infer. (Rouener Bülletin) S. 90. In England und Amerika scheint die Sorte noch unbekannt zu sein. Der Lond. Cat. verweiset bei Doyenné d'hyver nouveau auf Easter Beurré und verwechselt also die Winter-Dechantsbirne mit der obigen oder der obgedachten Diel'schen Frucht.

Gestalt: Neigt zur Eiform, Decaisne's Frucht zur langen Eiform; in kleineren Exemplaren steht sie meistens zwischen Eiform und Kreiselform, und manche Exemplare haben mit einer kleinen Winterdechantsbirne Aehnlichkeit. Meine größten Früchte waren 2⅔" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich ziemlich eiförmig wölbt und nur sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie ohne Einbiegung, bei Decaisne's Frucht mit schwachen Einbiegungen, meistens eine kurze dicke, manchmal auch eine etwas längere und in beiden Fällen nur wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, in enger, flacher Senkung, oft selbst oben auf. Aus der Kelchsenkung laufen nur flache Beulen zum Bauche hin.

Stiel: dick, holzig, ½—1" lang, meist sanft gekrümmt, sitzt in enger, flacher Höhle.

Schale: dick, vom Baume grasgrün, später gelb. Röthe fehlt. Rost ist häufig, bildet um den Stiel Ueberzug und sonst an größeren Stellen häufige und starke, auch wohl netzförmige Figuren (wovon man sie D. marbré nannte). Punkte häufig, werden aber durch den Rost oft maskirt. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, süß, von ziemlich bergamottartigem, edlen Geschmacke. Adstringirendes, was Decaisne anmerkt, fand ich im Geschmacke nicht, und notirte den Geschmack der von ihm gesandten Frucht als schwach zimmtartig süß.

Kernhaus: klein, geschlossen, mit nur unbedeutender hohler Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten fast nur kleine, taube Kerne. Kelchröhre ist flach.

Reife und Nutzung: Bivort gibt die Reifzeit von Dezember bis März an, Decaisne von Oct. bis März, und daß man durch Pflücken zu verschiedenen Zeiten die Reifezeit vielleicht verlängern kann, geht aus obiger Bemerkung über die um Michaelis gebrochenen Früchte hervor. Andere, die ich 1863 Ende Oct. brach, waren im Januar noch hart. Möglich will auch diese Frucht, wie man dieselbe Erfahrung machte, um schmelzend zu werden, nicht zu spät gebrochen sein.

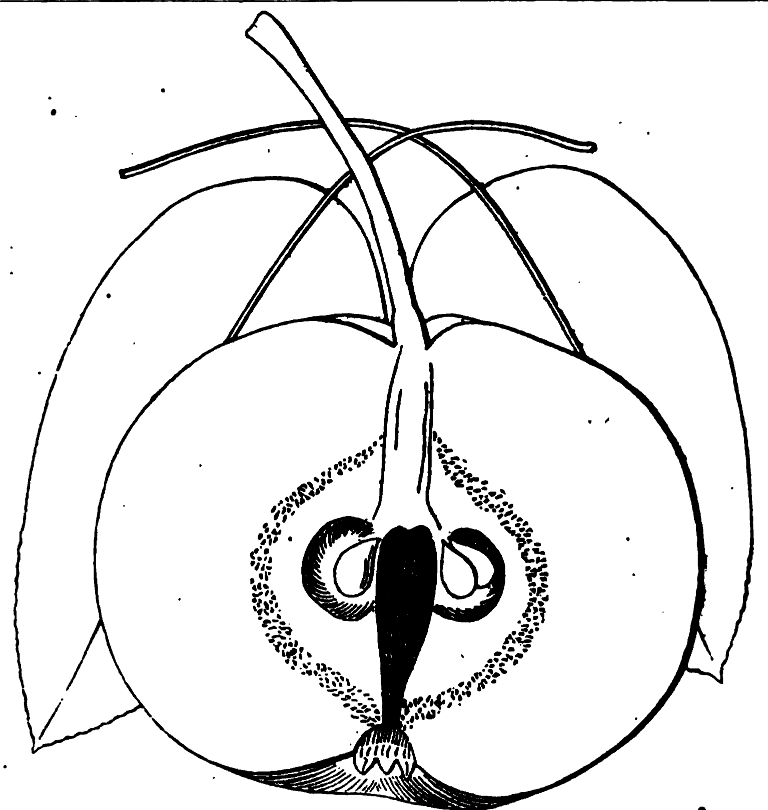
Der Baum wächst mir in der Baumschule bisher gemäßigt und scheint sich für Pyramide auf Wildling sehr zu eignen, gedeiht aber nach Bivort auch auf Quitte gut. Seine gerühmte große Fruchtbarkeit bestätigte sich bei mir. Die Sommertriebe sind steif, nach oben an Dicke nicht abnehmend, kurzgliedrig, etwas gekniet, olive ledergelb, zahlreich, doch nur fein punktirt. Das Blatt ist mittelgroß, glänzend, fast flach, lanzettlich, nur ganz seicht gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Die Blätter der Fruchtaugen sind von gleicher Gestalt, oft nur gerändelt. Augen etwas dickbauchig konisch, abstehend, sitzen auf flachen, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

Die in dem belgischen Sortimente in Görlitz ausgestellte Doyenné d'hiver nouveau war nach ihrer stark rostbraun gefleckten und punktirten Schale jedenfalls die oben beschriebene d'Alençon, ihre Gestalt war in 3 Früchten die des oben rechts gezeichneten kleineren Exemplars. Die Früchte waren Ende Oct. schon völlig reif und ausgezeichnet wohlschmeckend, durch etwas dem gewürzhaft säuerlich süßen Safte beigemischtes fein Herbes sehr pikant. — Die von Hrn. Superint. Oberdieck mitgesendeten Blätter sind wie oben gezeichnet, bald etwas breiter, bald schmaler, ich nenne diese Form jedoch lang oval, weil das Blatt am Stiele abgerundet ist, nicht spitz ausläuft.

Jahn.

No. 434. Schnakenburger Winterbirne. Diel VI, 1, 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn II, 3.



Schnakenburger Winterbirne. Oberd. ††. Nov.—April.

Heimath und Vorkommen: Diese gar treffliche Winter-Kochbirne findet sich bei Schnakenburg im Hannoverschen, woher Herr Thierarzt Scheller daselbst mir freundlich Reiser und 1862 auch ein Dutzend Früchte sandte. Sie wird bei Schnakenburg zum Kochen sehr geschätzt und findet, nachdem sie in der Umgegend mehr bekannt geworden ist, in Früchten und Bäumen reißenden Absatz, verdient auch wegen Haltbarkeit, Tragbarkeit und Güte für die Küche allgemeiner bekannt zu werden. Kleine Früchte ohne ganzen Stiel hielt ich Anfangs für die Winter-Pommeranzenbirne; die später gesandten großen Früchte überzeugten mich aber bald, daß hier ohne Zweifel eine den Pomologen noch ganz unbekannt gebliebene Frucht vorliegt. Es steht dahin, ob sie bei Schnakenburg etwa aus dem Kerne entstanden ist, oder woher sie dahin kam, und ist sie bisher wenigstens an einem andern Orte noch nicht wahrgenommen worden. Sie wird gekocht schön roth; das Fleisch ist nicht weichlich, doch sehr fein und schmeckt ohne Zucker und Gewürz gewürzreich, süß und erquickend.

Literatur und Synonyme: Wird wohl sicher hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Die Form ist die der Pommeranzenbirnen, häufig noch flacher gebaut, manche selbst etwas käsförmig. In Größe variirt sie, je nach Kräftigkeit und Standorte des Baumes merklich, und, wie mir von einem alten, abgängigen Baume Früchte mitgesandt sind, die nur $3\frac{1}{2}''$ Breite und $2''$ Höhe hatten, so maßen die größesten von kräftigen Hochstämmen $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}''$ Breite und gegen $3''$ Höhe. Manche nehmen nach dem Stiele stärker ab als nach dem Kelche, allermeistens sitzt jedoch der Bauch in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie mit flach erhabenen Linien meistens ziemlich eben so ab, ist nur wenig abgestumpft, und erheben nur manche sich etwas höher und machen eine flache, dicke Stielspitze, zuweilen mit Spuren von Einbiegungen.

Kelch: ziemlich lang gespitzt, hartschalig, etwas in die Höhe stehend, mit rinnenförmig zusammen gebogenen Ausschnitten, halb oder ganz offen, steht in ziemlich weiter und tiefer, ebener Senkung, und auch der Bauch der Frucht ist allermeist schön rund, und zeigt nur flache, breite Erhabenheiten.

Stiel: holzig, nur ganz an der Basis ein wenig fleischig, $2''$ lang, gerade aufstehend, oder nur wenig zur Seite gebogen, meist auch wenig gekrümmt, steht in flacher oder nur mäßig tiefer Höhlung mit einigen ganz flachen Beulen umgeben.

Schale: ziemlich fein, matt glänzend, vom Baume matt hellgrün, in der Zeitigung nach und nach immer stärker gelb. Stark besonnte sind über den größeren Theil der Sonnenseite mit einer bräunlichen, in der Reife freundlicheren, hell blutfarbigen, fast etwas gelblich karmoisinrothen Röthe verwaschen, welche undeutliche Spuren von Streifen zeigt. Beschattete Früchte sind ohne Röthe. Punkte zahlreich theils fein, theils stärker, in der Röthe oft mit feinem, dunkleren Ringe umgeben. Auch Rostanflüge und einzelne Rostflecke finden sich, und um Kelch und Stiel bildet der Rost oft, doch nicht immer, etwas Ueberzug. Geruch stark und merklich zimmtartig gewürzt.

Das **Fleisch** ist matt gelblich, abknackend, doch nicht hart, riecht stark zimmtartig, ist saftreich, um das Kernhaus nur ganz fein körnig, von kaum ein Geringes herbem, fein zimmtartig gewürzten, durch etwas Säure gehobenen Zuckergeschmacke. Es ist mir kaum eine andere, so stark gewürzt riechende Birne vorgekommen; man merkt den zimmtartigen Geruch selbst schon aus einiger Ferne.

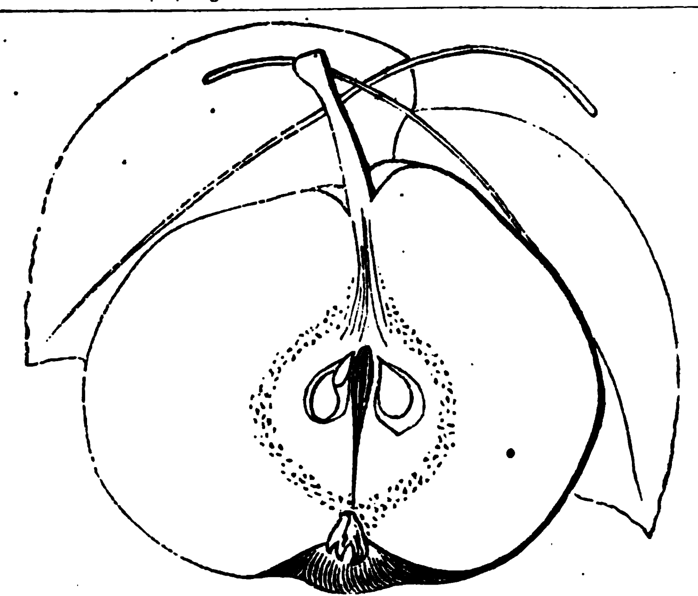
Das **Kernhaus** hat theils eine große und weite hohle Achse, in die die Kammern sich etwas öffnen, theils auch nur eine unbedeutende, nur angedeutete hohle Achse. Die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, eiförmige, flache, meist unvollkommene Kerne. Die ziemlich starke Kelchhöhle hat das Eigene, daß in ihrer Mitte sich eine Oeffnung befindet, hinter welcher eine schwärzliche, schmale, häufig, doch nicht immer mit der hohlen Achse sich verbindende, unregelmäßige Kelchröhre noch ziemlich herabgeht, in der man die abgestorbenen Fructificationsgefäße findet.

Reife und Nutzung: Ist zum Kochen schon bald nach dem Abnehmen gut, und hält sich, wenn sie nicht zu spät gebrochen wird, bis zum Frühlinge. Etwas spät gebrochene mürben früher.

Der **Baum** wächst rasch und gesund, und wird früh und sehr tragbar. Er liebt, nach den gegebenen Nachrichten, geschützten Standort, wenn die Früchte recht groß und schön werden sollen. Die häufig mit Blätteraugen besetzten Sommertriebe sind gerade, nach oben abnehmend, etwas langgliedrig, nicht stark gekniet, nach oben im August noch stark wollig, grünlich olive, meist etwas bräunlich überlaufen, mit ziemlich vielen, gelblichen, etwas matten Punkten. Blatt ziemlich groß, rinnenförmig, bricht etwas wollig aus und ist auch im Nachsommer matt glänzend mit Spuren von Wolle auf seiner Oberfläche, unten am Triebe und oben fast oval, mit ganz kleiner aufgesetzter Spitze, in der Mitte des Zweiges mehr elliptisch, fast ganzrandig. Afterblätter kurz fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen etwas größer, mehr **langeiförmig**, seltner eioval, gleichfalls mit der charakteristisch kurzen, nagelförmigen Spitze, auch etwas fein wollig und ganzrandig. Augen klein, kurz, spitz, sitzen auf ziemlich vorstehenden, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 435. Die Hofbergamotte. Diel I, 1 b.; Luc. IV, 1 a.; Jahn IV, 2.



Die Hofbergamotte. Diel. **†. Dec., nach der Brechzeit auch früher.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese in für Birnen geeignetem Boden delikate Frucht, die auch bei uns recht häufigen Anbau verdient, von Herrn Professor van Mons unter dem Namen Bergamotte de la Cour. Ob van Mons sie erzogen habe, oder woher sie stammt, ist nicht bekannt, da sie in dem Cataloge des Hrn. van Mons nicht vorkommt, da dieser Catalog sich indeß als eine mit höchst wenig Sorgfalt angefertigte Arbeit aus gar manchen Kennzeichen ergibt, so mag man es doch für wahrscheinlich halten, daß Hr. v. Mons sie erzogen habe, und nur übersah, sie im Cataloge mit aufzuführen. Sie ist indeß gegenwärtig auch in Belgien und Frankreich sowie in England ganz unbekannt, und würde verloren gegangen sein, wenn sie sich im Diel'schen Sortimente nicht erhalten hätte. Mein Reis bezog ich von Diel, und kam die Sorte ebenso von Diel nach Herrnhausen, mit Diels Beschreibung ganz stimmend.

Literatur und Synonyme: Diel N. K. V, S. 127 Hofbergamotte, Bergamotte de la Cour. Dittrich I, S. 733 nur nach Diel. Sonst finde ich sie nirgends.

Gestalt: plattrund, meist bergamottförmig. Gute Früchte sind nach Diel 3'' breit und oft 1/4'' niedriger oder auf der höchsten Seite so breit als hoch. Aus der Herrnhäuser Collection in Görlitz nahm ich 1863 Früchte mit, von der schönen Größe, wie eine derselben oben gezeichnet ist. In meinem trockenen Nienburger und Jeinser Boden blieben sie von nur 2—2 1/2'' Breite und angemessener Höhe; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie schnell und oft so stark ab, daß kleinere Früchte ein etwas kreiselförmiges Ansehen bekommen.

Kelch: kleinblättrig, ziemlich hartschalig, doch nicht eigentlich hornartig, ist bald ziemlich offen, bald geschlossen und sitzt in ziemlich tiefer, oft wirklich tiefer Senkung, auf deren Rande sich häufig breite, starke Beulen erheben, die über die Frucht hinlaufen und die Rundung entstellen.

Stiel: stark, holzig, 1—$1^1/_4$'' lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, mit einigen flachen oder starken Wülsten umgeben.

Schale: glatt, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung hellcitronengelb. In manchen Jahren fehlt Röthe ganz, jedoch in heißen trocknen Sommern ist die Frucht auf der Sonnenseite mit einer bald hellen, bald dunklen Röthe verwaschen, die oft auch unbedeutend ist, fast wie bei Diels Rother Bergamotte. Anflüge und Ueberzüge von zimmtfarbigem Roste sind bald mäßig häufig, bald sehr häufig. Die Punkte sind zahlreich, aber in der Röthe am wenigsten bemerkbar und vom Roste maskirt. Geruch merklich gewürzt.

Fleisch: mattweiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend, nach Diel von gewürzhaftem, zuckerartigen Muskatellergeschmack, den ich mir als bergamottartigen, gewürzten, durch eine kleine Beimischung von Säure gehobenen süßen Geschmack notirte.

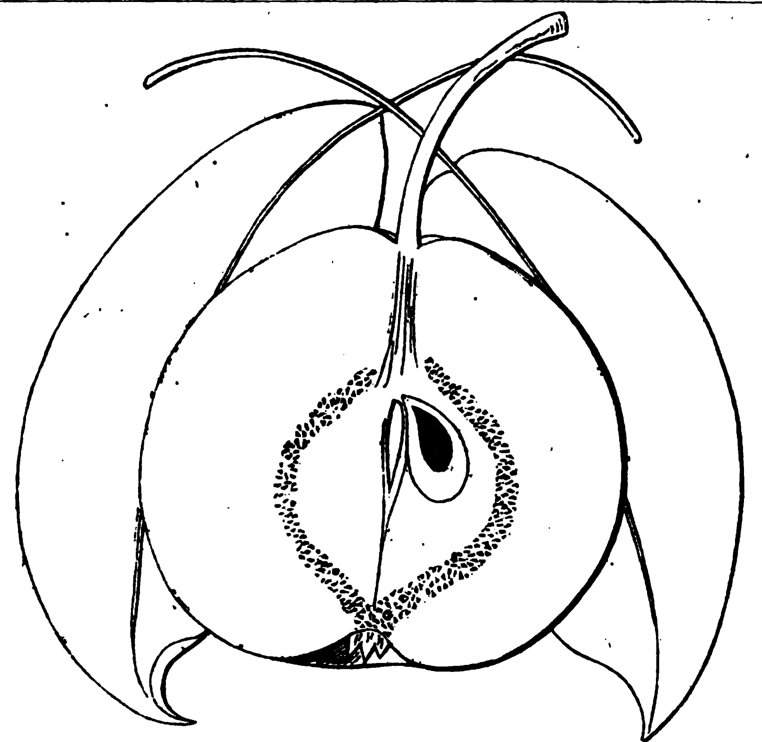
Das **Kernhaus** ist klein, geschlossen oder mit nur kleiner hohler Achse; die engen Kammern enthalten vollkommene, eiförmige, spitze, braune, oft noch hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht etwas herab.

Reife und Nutzung: Früchte aus meinem trockenen Boden, die ich um Michaelis brach, welkten mehrmals etwas und sagt auch Diel, daß die Frucht etwas welke. Ich brach mehrmals $^2/_3$ October, wo die Früchte dann im Dec. mürbeten und in kalten Jahren nur halbschmelzend, doch sehr süß waren. Die obgedachten Früchte aus Herrnhausen (aus einem etwas feuchteren, für Birnen passenden leichten Boden) waren 1863 8 Tage vor Michael gebrochen, und wurden Ende Oct. nebst meinen ebenso früh gebrochenen aber kleinen Früchten delikat und schmelzend. Diel setzt die Reifzeit Anf. December. Früchte, die ich nach meiner Rückkunft von Görlitz erst Ende Oct. brach, wurden im Dec. inwendig moll und nicht schmelzend.

Der **Baum**, welcher auch auf Quitte fortkommt, wächst lebhaft, wird nach Diel groß, geht mit starken Aesten hoch in die Luft, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar, welches Letztere meine Probezweige bestätigten (1863 mußte ich auspflücken). Die Sommertriebe sind kurzgliedrig, etwas gekniet, treiben häufige Blätteraugen und oft Fruchtspieße, sind ledergelb, meist bräunlich überlaufen, sehr fein und wenig bemerklich punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach, glänzend, elliptisch, mit starker auslaufender Spitze, seicht, doch schön gezahnt. Afterblätter häufig lang, meist lanzettlich, nur gerändelt. Augen konisch, oft etwas bauchig, abstehend, sitzen auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 436. Klöppelbirne. Diel III, 2. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn II, 3.



Klöppelbirne. Diel. †. Dec., oft später, oft früher.

Heimath und Vorkommen: sie ist in der Lahngegend zu Hause und wurde zu Diels Zeit in den Gärten der Landleute gerne gepflanzt. Diel glaubt, daß Joh. Bauhin dieselbe Birne unter dem Namen Pechkugeln gekannt, daß sie sich aber im Laufe der Zeit mit dem Clima Deutschlands verbessert habe, doch zeige sie immer noch die Eigenthümlichkeit wie ehemals, daß ihre Schale schwarz werde, in welchem Zustande dann die Frucht am besten sei. — Ihren Namen hat sie von der runden Form und dem langen starken Stiele.

Literatur und Synonyme: Diel IV. S. 161: die Klöppelbirne, Deutsche Winter-Pomeranzenbirne, von den Landleuten auch Winterbergamotte genannt. — Oberd., S. 361, fand sie, wegen stärkerer körniger Beschaffenheit des Fleisches und raschen Verderbens nach Weihnachten, auch als Kochbirne nur von geringem Werthe, empfiehlt sie aber doch wegen ihrer sehr großen Fruchtbarkeit dem Landmanne zum Anbau, der weniger auf feines Fleisch sehe und die Frucht selbst zum Viehfutter mit Vortheil erziehen könne. — Dochnahl, S. 8, gibt Bisambirne in Franken (mit einem ?) als Synon. hinzu.

Gestalt: fast rund, nach Diel darin den Bergamotten noch näher als den Pomeranzenbirnen stehend, mittelbauchig, um den Kelch flach und breit aufsitzend; nach dem Stiele zu meist kugelförmig abnehmend, und eine kurze Spitze bildend, $2^1/_4$" breit und ebenso hoch, öfters auch etwas breiter als hoch. — Neben Früchten von der oben dargestellten Form bauen sich die von mir erzogenen zum Theil auch höher und nach dem Stiele zu stärker abnehmend und erscheinen so bauchig kegelförmig stark abgestumpft spitz, bleiben auch oft um $^1/_4$ kleiner.

Kelch: lang- und spitzblättrig, oft auch hartschalig, offen, weit und seicht eingesenkt, ohne Beulen im Umkreise, doch bemerkt man gewöhnlich einige breite Erhabenheiten über den Bauch hin.

Stiel: stark, holzig, $1^1/_2$ bisweilen fast 2" lang, sitzt obenauf in Fleischfalten, welche die kleine Birnspitze vorstellen, verliert sich aber auch mehrfach ohne Absatz in die Frucht.

Schale: stark, weiß- oder grüngelb, später mehr citronengelb, oft zur Hälfte der S.S. blaß ziegelfarbig geröthet. Bei Eintritt der Reife wird die Schale stellenweise schwärzlich braun (wie gequetscht oder gedrückt) und diese Färbung zeigt sich zuletzt ringsum, ohne daß die Frucht innerlich verdorben wäre, was wahrscheinlich auf einem Gerbestoffgehalte der Schale beruht.

Fleisch: weiß, nicht saftreich, rauschend, unauflöslich, schwach gewürzt süß, bei voller Reife ohne Herbigkeit, doch läuft das Fleisch immer bald gelb oder bräunlich an der Luft an. Den von Diel angegebenen Muskatellergeschmack und Muskatellergeruch der Frucht habe ich nicht wahrgenommen.

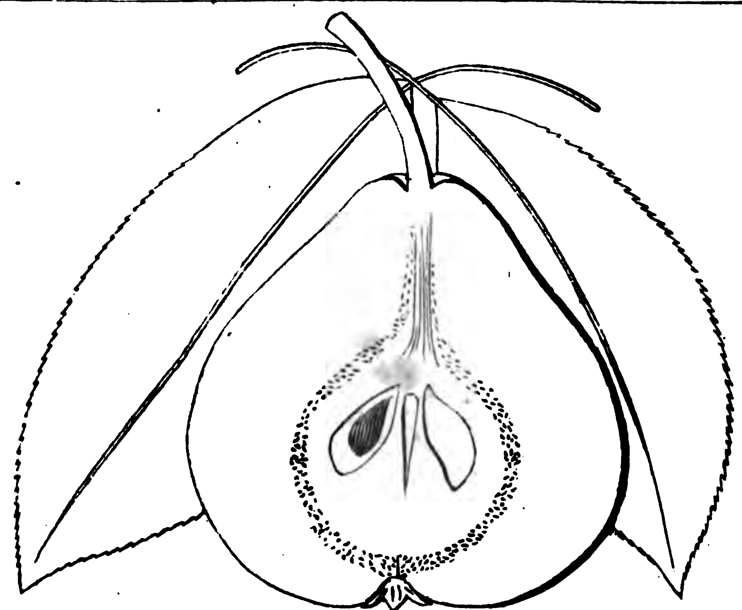
Kernhaus: mit ziemlich vielen stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, muschelförmig, mit langen starken, oft aber auch tauben Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne zeitigt im Dec. und hält sich zuweilen bis ins Frühjahr, allein öfters tritt das Schwarzwerden schon bald nach der Ernte ein, doch mögen sich die Früchte im Keller länger halten. — Oberd. fand den Geschmack der braungewordenen Früchte widerlich, doch besitzen sie immer noch viel Süßigkeit und sind jedenfalls noch zum Kochen und Dörren zu verwenden. Nach Diel welkt die Birne, wenn sie früher abgenommen wird, als das Laub fällt, doch sah sowohl Oberd., wie ich selbst, vom Pflücken um Michaelis keinen Nachtheil.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst stark, wird groß und trägt reichlich. — Das **Blatt** ist schon nach Diel sehr kenntlich, er schildert es recht schön als **lang eiförmig** (was ich **länglich eirund** nenne) mit langer, scharfer, auslaufender Spitze, welche meistens gewunden und unter sich gebogen ist, $4^1/_2$" lang, nur 2" breit (oft ist es auch oval und bisweilen nach dem Stiele zu sehr schmal, wie links oben neben die Frucht gezeichnet, so daß es dann lanzettförmig erscheint) unten und oben etwas fein wollig, hellgrün, matt glänzend, am Rande gar nicht gezahnt. Blattstiel $1^1/_2$—2" lang. — **Blüthenknospen** kegelförmig, sanft- etwas stumpfspitz, dunkelbraun, fein weißwollig. — **Sommerzweige** grünlich gelbbraun mit feinen gelblichen Punkten, oft ziemlich ihrer ganzen Länge nach und besonders nach der Spitze hin mit feiner weißlicher Wolle bedeckt.

Jahn.

No. 437. Die Weihnachtsbirne. Diel II, 2. 3.; Lucas VI, 2 b.; Jahn VI, 3.



Die Weihnachtsbirne. Bivort (Esperen). *. December.

Heimath und Vorkommen: der Major Esperen fand sie 1842 auf und benannte sie nach ihrer Reifzeit, die meist um Weihnachten ist, Fondante de Noël. — An dieser Birne kann man wahrnehmen, welche Wunder ein geschützter Stand und zusagender Boden in der Ausbildung der Früchte hervorbringen.

Literatur und Synonyme: Bivort beschrieb sie im Alb. II. S. 35 und in den Annales de Pom. VII. S. 67. Synonyme sind Belle de Noël, Bonne de Noël, Bonne oder Belle après Noël und nach dem Lyoner Berichte auch Souvenir d'Esperen. Im Album ist die Frucht klein, ähnlich meiner Zeichnung oben, doch immer noch $2^3/_4$" breit, $2^1/_2$" hoch, ohne Einbiegung nach dem Stiele zu abgebildet, in den Annal. vom Spaliere (an welchem sie und zwar in leichtem Boden nur allein gut werde) sehr groß, 4" breit und ebenso hoch, in der Form ganz der Schönsten Winterbirne des Ill. Hdb., S. 151 dieses Bands ähnlich und auch äußerlich sehr schön dargestellt. Nicht ganz so groß sah ich sie 1862 in Namur in Hrn. Daubresse's Garten am Spaliere, während ich sie bis jetzt an einem kräftigen aber freistehenden jungen Pyramidbaume nur in der obigen, meist jedoch noch unter dieser Größe, nach dem Stiele zu immer etwas birnförmig erzogen habe. — Decaisne, Jard. fruit. V, Taf. 36, gibt sie mittelgroß, 3" breit $2^3/_4$" hoch, ziemlich rundlich oder stumpfkreiselförmig, ebenfalls ohne Einbiegung und sehr lebhaft geröthet, wie ich sie nicht sah. Doch schildert sie auch Baltet S. 32, deutsche Ausgabe S. 36 als quittengelb mit zinnoberartiger Röthe. — Auch bei Tougard S. 64, de Liron d'Airol, Descript. I. S. 27 und in den Berlin. Verhandlungen S. 18 findet man Nachricht, doch nur nach Bivort. — Bei dem internationalen Congreß in Namur wurde sie unter den empfehlenswerthen Birnen mitgenannt, desgl. vom Hrn. Dr. Reisich aus Prag in Görlitz, von diesem aber nur in 3ter Decade, doch neben Zephirin Gregoire, Josephine de Malines u. s. w.

— Dochnahl S. 159 nannte sie: Schmelzende Pomeranzenbirne, doch ist der Name Weinachtsbirne dem Französischen entsprechender.

Gestalt: nach dem bereits Mitgetheilten rundlich oder bergamottförmig, gewöhnlich breiter als hoch, oder auch kreiselförmig, nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmig und öfters höher als breit, auf freiem Stande klein, am Spaliere groß und oft sehr groß.

Kelch: kurz- und hartblättrig, hornartig, offen, flach oder seicht stehend, oder an großen Früchten stark in Beulen vertieft.

Stiel: holzig, grünbraun, sitzt obenauf zwischen Höckern, zuweilen verliert er sich auch ohne Absatz in die Frucht.

Schale: glatt, hellgrün, später (wie die Annales zeigen) schön goldgelb und mehr oder weniger stark geröthet, an meinen Früchten gelbgrün mit sehr feinen undeutlichen Punkten und etwas Rost, besonders um Kelch und Stiel, auch war eine und die andere Frucht an der Sonnenseite leicht geröthet.

Fleisch: nach Bivort fein, schmelzend, saftreich, süß und vortrefflich parfümirt — nach Decaisne zwar fest oder halbschmelzend, aber süß, durch etwas fein Herbes der Crasanne im Wohlgeschmacke ähnlich, zuweilen mit Hyacinthenduft — nach Baltet halbschmelzend, in leichtem Boden oder bei Ausbrechen und Entblätterung parfümirt — blieb bei mir abknackend, auch war es nicht besonders süß und nur schwach gewürzt.

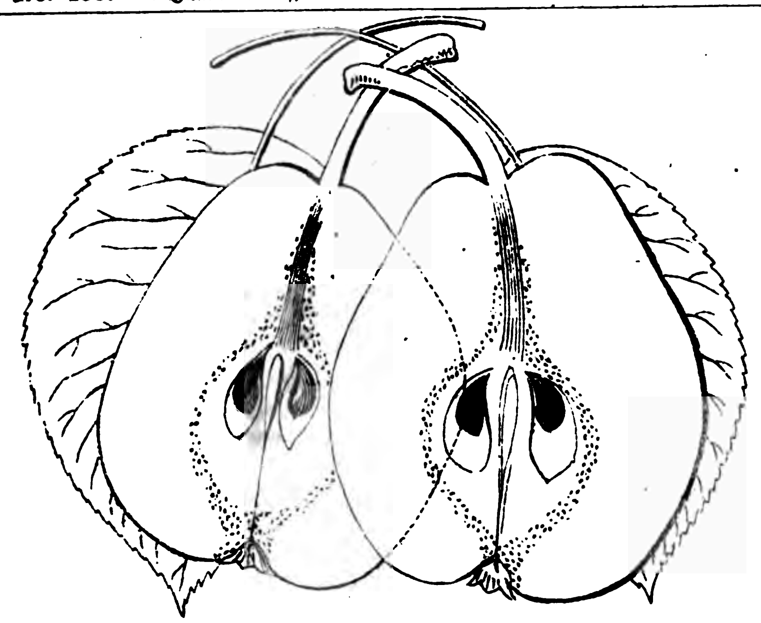
Kernhaus: mit nicht zu vielen und sehr feinen Steinchen umgeben, schwach hohlachsig, Fächer flügelförmig, mit vollkommenen, schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reift der Beschreibnng nach zu Ende Dec. und hält sich bis in den Januar. Doch scheint die längere Dauer sehr von kühler Aufbewahrung abzuhängen, denn die von mir erzogenen Früchte waren um Weihnachten theilweise schon im Erweichen begriffen und andere aus Darmstadt und dem belgischen Sortimente in Görlitz, sichtbar ganz mit den meinigen stimmend, waren sogar bis 20. October schon unbrauchbar geworden. — Ob unter solchen Verhältnissen diese Varietät in Deutschland viel Glück machen werde, ist zweifelhaft, doch mag ihr Anbau immerhin auf geschütztem und günstigem Stande versucht werden.

Eigenschaften des Baumes: sein Wuchs ist mittelmäßig, doch baut er sich schön, macht viel feines Holz und gedeiht zwar, dauert aber nicht lange auf Quitte. Seine Tragbarkeit wird auch im Lyon. Berichte als gut bezeichnet, doch haßt er nach Baltet hitzigen Boden und heiße Lage, seine Früchte dagegen verlieren auch wieder in allzufeuchtem Boden und Biv. hebt hervor, es sei eine jener Varietäten, deren Früchte, wenn die Veredlung auf Seitenzweige älterer Pyramiden geschehe, (also auf Probebäumen) niemals ihre Vollkommenheit erlangen. — Die Blätter sind ziemlich rein lanzettförmig, oft im vordern Theile am breitesten, 1—$1^1/_4$" breit, $2^3/_4$" lang, glatt, sehr fein und stumpf gesägt (die Darstellung ist auf dem Holzschnitte nur theilweise gelungen), meist ganz flach, die Spitze gerade aus stehend. Blattstiel bis $1^3/_4$" lang. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, kurz zugespitzt dunkelbraun. — Sommerzweige etwas stufig, dunkelolivengrün mit Braun, stellenweise wie schwärzlich berostet, mit nur wenigen gelblich-weißen Punkten.

J.

No. 438. Die Januar-Rousselet. Diel II, 2. 3.; Luc. VI, 2 b.; Jahn I, 3.



Die Januar-Rousselet. Bivort. * Dec. Jan.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde vor etwa 10 Jahren von Hrn. Bivort erzogen oder benannt. — Ich erntete vor mehreren Jahren schon Früchte aus Zweigen, die ich vom Hrn. Superint. Oberdieck von de Jonghe abstammend empfing, doch bin ich bis jetzt nicht mit ihnen zufrieden, denn sie reiften vor der angegebenen Zeit und wurden auch nicht schmelzend, aber ziemlich ebenso verhielten sich auch Früchte, die ich aus dem belgischen Sortimente von Görlitz mitnahm und welche ich als vollkommner als die meinigen zu dem Holzschnitte oben benutzt habe.

Literatur und Synonyme: Die Frucht ist, wie es scheint, nirgends genauer beschrieben. Im Berichte der Societät van Mons in Brüssel, 10. Publicat. von 1863 S. 386 wird sie unter dem Namen Rousselet de Janvier (Bivort) als empfehlungswerthe neue Frucht kurz geschildert als klein, kreiselförmig, birnförmig, in der Reife goldgelb, Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend, butterig, stark parfümirt, vom Geschmack der Rousselet von Reims, I. Ranges, im Januar reifend. Baum kräftig und fruchtbar, für Pyramide auf Wildling und als Hochstamm. — Papeleu in Wetteren hatte sie bereits in seinem Verz. von 1856—57 und bezeichnete sie als klein, schmelzend I. R., im Jan. reifend und als eine neue Frucht. Ebenso de Liron d'Air. in Table synon. von 1857 S. 21, doch sei das Fleisch abknackend.

Gestalt: eirund (wie oben gezeichnet), in anderen Früchten auch mehr kreiselförmig, um den Kelch flach abgerundet, nach dem Stiele zu auf

einer Seite öfters etwas eingebogen und mit kurzer, stark abgestumpfter kegelförmiger Spitze endigend, 2" breit, 2¼" hoch; mehrfach baut sie sich kürzer und bleibt kleiner.

Kelch: kurz- und hartblättrig, hornartig, offen, schwarzbraun, obenauf oder auch in enger und seichter Senkung, gegen welche sich öfters die eine Hälfte der Frucht mehr erhebt.

Stiel: mäßig stark und lang, holzig, braun, steht auf der Spitze wie eingedrückt, doch ebenfalls häufig neben einem Höcker schief.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb mit grünlichem Schimmer, mit bräunlichen Punkten und Roststreifchen, häufig an der Sonnenseite mit etwas düsterer bräunlicher Röthe, um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend berostet.

Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale grünlichweiß, halbfein, ziemlich saftig, rauschend, kaum halbschmelzend, etwas speckartig, von zwar süßem, aber nur schwach gewürztem Geschmack, ohne Vorzüge. Auch die erwähnten belgischen Früchte blieben festfleischig, sie hatten aber neben der Süßigkeit etwas fein Herbes, was wahrscheinlich die Frucht bei längerer Dauer noch wohlschmeckender macht. Eine damals bereits schon zu reifen beginnende Frucht der Rouse Lench (S. 181 des II. Bds. des Ill. Hdb.) war daneben schon mürber, saftreicher und gewürzhafter.

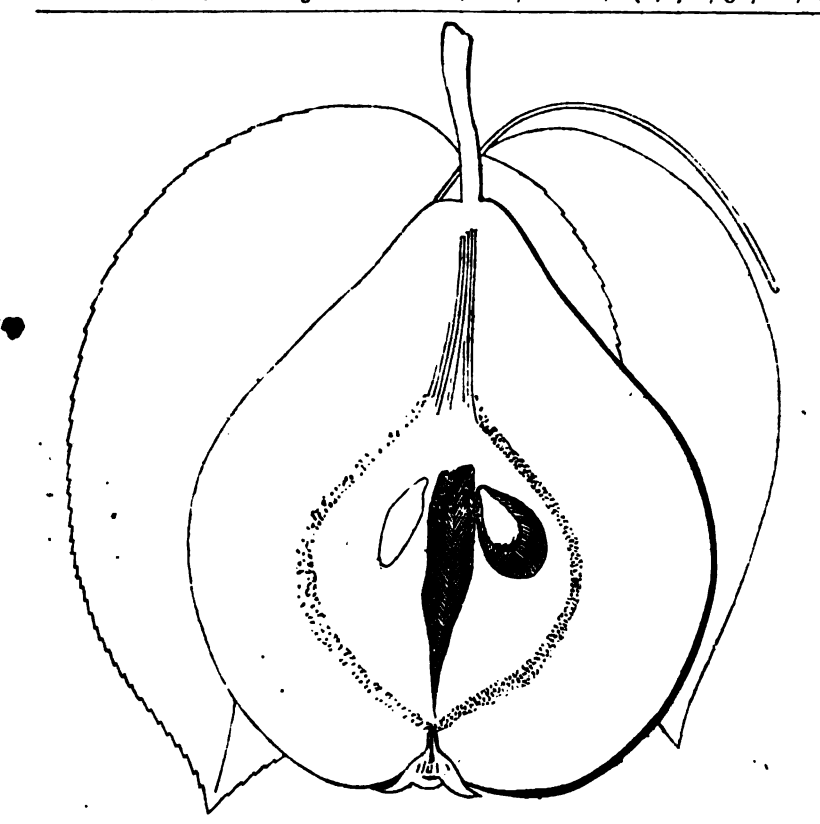
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und großen Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Fächer groß, mit vollkommenen oder unvollkommenen eirunden, zugespitzten, auch nach oben etwas spitzen schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Wie der Name es mit sich bringt, soll sie im Januar reifen, allein sowohl meine eignen, wie die belgischen Früchte zeitigten früher, erstere wurden zum Theile schon Anf. Dec. innen weich, und die übrigen mit Eintritt des Jan. fast völlig teig gefunden. Von den belgischen bekamen zwei im Nov. Faulstellen, die dritte Frucht hielt sich zwar durch Decbr., mußte aber dann ebenfalls verwendet werden, ohne daß sie im bereits gelben Zustande weichfleischiger geworden wäre; wahrscheinlich wird sie dies nur am Spaliere. Vorerst möchte ich die Birne als entbehrlich bezeichnen, um so mehr, als sie aus dem kühlen Sommer 1860 sehr klein blieb und auf dem Lager bis zur Unbrauchbarkeit welkte.

Eigenschaften des Baumes: das Wachsthum meiner Probezweige ist gemäßigt, doch beweisen sich dieselben als fruchtbar. — Die Blätter sind bei kräftigem Triebe mehr rundlich als eirund, 2" breit, je nach der kürzeren oder längeren meist aufgesetzten Spitze 2¼—2¾" lang, bei schwächerem Wuchse sind sie eirund und oval, unterseits meist etwas verloren wollig, fein (feiner und schärfer als auf dem Holzschnitte) gesägt, flach oder schwach schiffförmig, nur die Spitze ist etwas zurückgekrümmt, dunkelgrün mit Zwischenstellen von hellerem Grün, ziemlich stark glänzend. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft gespitzt. — Sommerzweige gelblich grünbraun, auf der S.S. schwach geröthet, gelblich punktirt.

J.

No. 439. Diels Winterkönigsbirne. Diel III, 3. 3.; Luc. XI, 1 (V, 2) a.; Jahn II, 3.



Diels Winterkönigsbirne. Diel. ††. Dec. — März.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser höchst schätzbaren Winterkochbirne erhielt ich von Magister Schröder zu Hamburg, der seine meisten Sorten von Diel bezog, und stimmten die erbauten Früchte mit Diels Beschreibung, so daß ich annehmen darf, dessen Sorte erhalten zu haben. Diel bezog sie unter dem Namen Royale d'hiver aus Nancy. — Sowohl in Sulingen als in Nienburg pflanzte ich einen Hochstamm, und erhielt aus Sulingen nebst schönen Früchten jetzt die Nachricht, daß der Baum dort fast alljährlich voll trage, und man die Sorte zum Kochen und zum Einmachen mit Senf gar sehr schätze. Auch Diel sagt, daß sie zu Compoten ganz vorzüglich sei.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 287: Winterkönigsbirne, Royale d'hyver. Dittrich I, S. 745. Christ Handwb. S. 189, Vollst. Pom. S. 540. Christ hat Vollst. Pom. Nr. 38 noch eine Winterkönigin, Reine d'hyver, welche mit obiger nicht zu verwechseln ist. T. O.G. X, S. 214 Taf. 11, etwas klein und etwas zu stark geröthet. Neben dem Namen steht irrig Roi d'été, was nach dem

Texte Roi d'hyver heißen soll. Kraft Taf. 130. Pomon. Franc. Taf. 11, wenn es überhaupt die unsrige ist, jedenfalls viel zu groß. T. O.-Cab. Lief. 37, vielleicht auch unsere Sorte. — Ob Obige Merlets Roy d'hyver cru, Roy d'hyver à cuire sei, führt schon Diel nur mit einem ? an. — Duhamel hat die Royale d'hyver III, Taf. 35, die nach Beschreibung der Frucht mit unserer Sorte ganz gut stimmt, doch bemerkt schon Diel, daß nach einigen Angaben über die Vegetation man bezweifeln möge, ob Duhamels Frucht seine Winterkönigsbirne sei. Dieser Zweifel mag dadurch an Gewicht gewinnen, daß Herr Professor Decaisne mir 1862 von seiner Royale d'hyver eine Frucht sandte, die von Obiger ganz verschieden ist, und Mitte Dezember, wo obige zeitig war, noch ganz dunkel grasgrün und hart, auch ohne alle Röthe war; wie denn auch Decaisne's Abbildung (III, Taf. 5) höchst wenig oder keine Röthe hat, während Duhamel die Sonnenseite als schön roth bezeichnet. Bei dieser Ungewißheit habe ich unsere Frucht als Diels Winterkönigsbirne vorerst näher zu bestimmen und zu scheiden gesucht. Es bleibt darnach auch noch weiter zu bestimmen, ob die Italienische Spina di Carpi, Pera Spina, Péra Passana, Pera Casentina, die man mit Royale d'hyver identisch setzt, die Diel'sche oder Decaisne's Royale d'hyver sei. — Die Carthause hat bei Royale d'hyver fälschlich das Syn. Muscat Allemand, und bemerkt auch Decaisne, daß sie damit verwechselt werde. (Decaisne schreibt Muscat Lalleman, Duhamel Muscat l'Alleman, so daß die Uebersetzung Deutsche Muskateller möglich irrig ist). Von Decaisne's Synonymen der Royale d'hyver: Duchesse de Montebello, Louis Gregoire und Jean Baptiste (Biv.), sind letztere zwei wohl fraglich. Der Lond. Cat. hat nur den Namen ohne Nummer, mit wenigen Angaben.

Gestalt: steht meistens zwischen Birnform und Kreiselform, manche sind wirklich kreiselförmig, $2^3/_4$—3" breit und 3—$3^1/_4$" hoch; kreiselförmige wölben sich um den Kelch flach, mehr birnförmige können gut oder wenigstens noch stehen. Nach dem Stiele etwas Einbiegung und etwas, oft auch nur sehr wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: ziemlich langblättrig, halboffen oder offen, liegt in seiner Vollkommenheit sternförmig auf, und sitzt in mäßig tiefer und weiter Senkung mit einigen Falten umgeben, und auch zum Bauche der Frucht sieht man oft feine flache Erhabenheiten hinlaufen.

Stiel: stark, 1—2" lang, sitzt wie eingesteckt, oder in einer kleinen Höhle, mit kleinen Fleischbeulen umgeben, und ist oft etwas auf die Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt; Grundfarbe vom Baume hellgrün, oft schon etwas gelblich grün, später schön gelb. Die Sonnenseite ist mit einer anfänglich etwas trüben, später fast schön karmoisinrothen Röthe verwaschen, die wohl die halbe Oberfläche der Frucht einnimmt, bei beschatteten aber matt und nicht so ausgebreitet ist. Punkte zahlreich, recht fein (nach Diel oft stark) rostig. Auch Anflüge, ja oft kleinere und größere Flecke von zimmtfarbigem Roste finden sich häufig. Geruch nicht merklich.

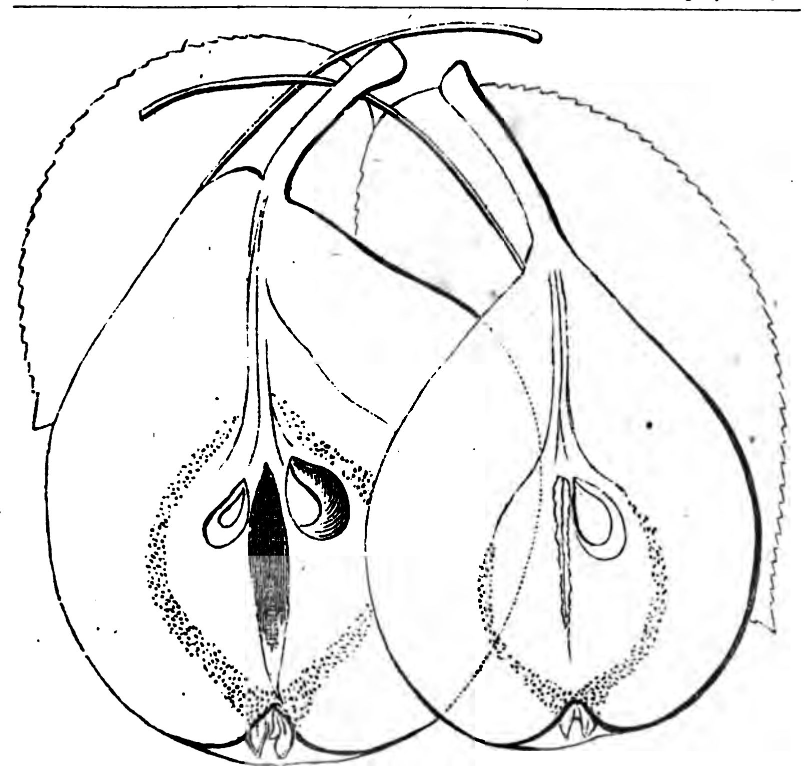
Fleisch: schwach gelblich, vom Ansehen feinkörnig, doch im Genusse fein, saftreich, abknackend, doch mürbe, von schwach zimmtartigem, wenig Säure zeigenden Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, doch stark hohlachsig; Kammern enge, Kerne meistens vollkommen, braun, langeiförmig.

Reife und Nutzung: für die Küche brauchbar schon im Nov., hält bis März. Diel sagt, an warmen Spalieren werde sie wohl halbschmelzend werden. — Verträgt frühes Brechen ohne zu welken.

Der Baum bleibt nach Diel fast klein und belaubt sich nicht stark. Sommertriebe ziemlich lang, nicht stark gekniet, schmutzig olive, etwas bräunlich überlaufen, mit vielen feinen, an starken Trieben auch starken Punkten besetzt. — Blatt groß, glänzend, eiförmig, seicht und stumpf gezahnt. Blätter der Fruchtaugen groß, eiförmig oder langeiförmig, oft etwas herzförmig, und rundlich, auch vielfach ganzrandig. Afterblätter fehlen oft. Augen ziemlich stark, spitz, an der Basis breit, nach oben am Zweige mehr konisch, etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, ungerippten, unten am Zweige auf flachen Trägern. Oberdieck.

No. 440. Braunrothe Frühlingsbirne. Diel III, 3, 3.; Luc. XI, 1 b. Jahn IV, 3.



Braunrothe Frühlingsbirne. Beurré fauve de Printemps.

Diel (v. Mons). †† Dec.—März.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese schätzbare noch sehr wenig bekannte Kochbirne für den Winter, die in meiner Gegend jedoch recht spät gebrochen werden muß, wenn sie nicht welken soll, von Herrn Prof. v. Mons unter dem Namen Beurré fauve de printemps. Näheres über ihre Herkunft ist bisher nicht bekannt. Ob sie in südlicheren Gegenden wirklich schmelzend wird, wie der französische Name andeutet, steht dahin; Diel zweifelt, daß sie in seiner Gegend selbst an warmen Spalierwänden schmelzend werden könne. Mein Reis erhielt ich vor etwa 18 Jahren von der Gartenbaugesellschaft zu Prag, da ich die Sorte von Diel direct nicht mehr hatte beziehen können, und stimmte die Frucht mit Diels Beschreibung bis auf den Mangel einer längeren konischen Stielspitze, welche Abweichung in der Gestalt in meinem trocknen Boden sehr häufig vorkommt, und als Folge des trocknen Bodens betrachtet werden muß. Ich fand die Frucht auch in derselben Gestalt 1863 in Görlitz, wie sie oben größer dargestellt ist (bei ihrer Größe vielleicht Frucht von einem Zwergbaum).

Literatur und Synonyme: Diel N. K. VI. S. 215. Dittrich I. S. 754 nach Diel. Das T. O. Cab. gibt Nr. 22 gute Abbildung. Die abgezeichnete grössere Frucht war ähnlich der Chaptal, wie ich sie in Frucht von Hrn. Prof. Decaisne 1862 erhielt, die Chaptal schmeckt aber stärker zimmtartig und weit süßer, während jene in Geschmack und Fleisch mit meinen Früchten ganz überein war.

Gestalt: Diel bezeichnet sie in ihrer Form als eiförmig, mit einer langen Kegelspitze (was nicht ganz gut zusammen paßt), und die gewöhnliche Größe auf Hochstamm 2¼" breit und 3¼" lang, wie sie auch im T. O. Cab. abgebildet ist. Der Bauch sitzt nach seiner Angabe ⅔ nach dem Kelche hin, um den sie, vom Bauche abnehmend, nur eine kleine Fläche bildet, auf der sie selten stehen kann, während sie nach dem Stiele ohne wahre Einbiegung mit einer starken kegelförmigen Spitze endigt. An meinen Früchten fand sich der Bauch nur wenig unter der Mitte und die Spitze war kurz und mehr kreiselspitz.

Kelch: kurz, hartschalig, ziemlich offen, sitzt in kleiner, seichter, gewöhnlich ebener Einsenkung, doch laufen über die Frucht einzelne breite Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, holzig, 1¼" lang, kommt meist aus der Spitze wie eine Fortsetzung derselben heraus.

Schale: mäßig stark, glatt; die vom Baume hellgrüne, in der Zeitigung gelbe Grundfarbe erscheint auf der Schattenseite zuweilen stellenweise rein, indem die ganze Frucht mit einem braunen, feinen, nicht rauh anzufühlenden rostigen Ueberzuge bedeckt ist, durch den die Grundfarbe auf der Schattenseite oder stellenweise nur durchscheint. Die feinen Punkte sind unbemerkbarer wo die Grundfarbe mehr hervortritt. Geruch fehlt.

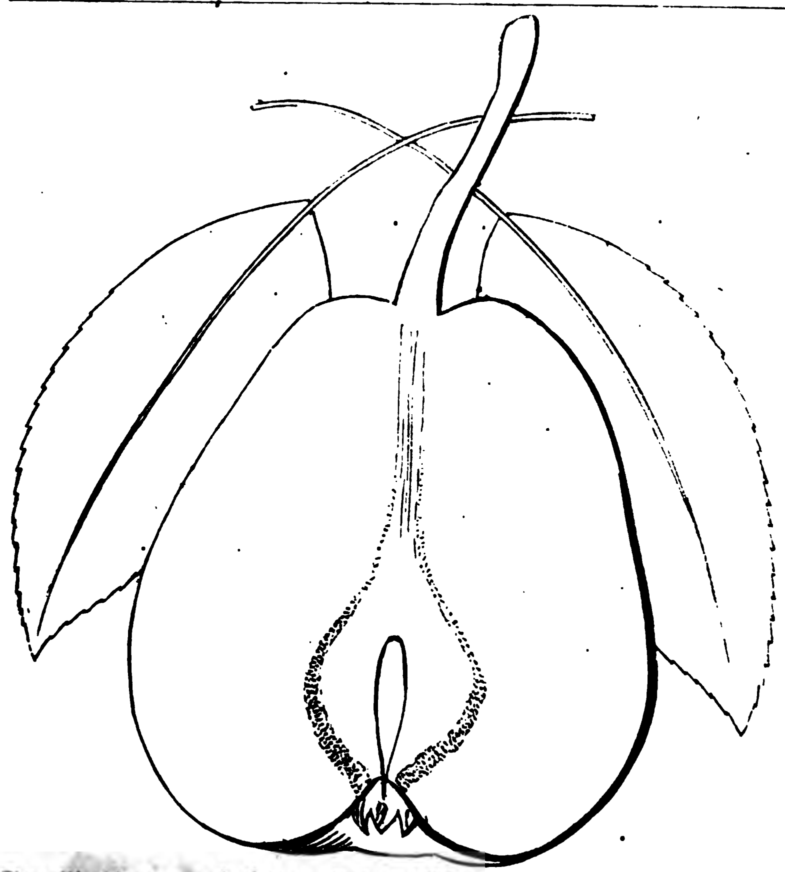
Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, um das Kernhaus nur wenig körnig, abknackend, saftreich, von angenehmem, etwas zimmtartigen, mit feiner, ein Geringes herber Säure gemengten Zuckergeschmacke.

Kernhaus: klein, macht eine schmale hohle Achse, die bei der größeren Frucht aus Görlitz stark war. Die engen flachen Kammern enthalten theils taube, theils vollkommene schwarze Kerne.

Reife und Nutzung. Zeitigt im Winter, hält sich bis in den März und welkt auch nach Diels Bemerkung zuletzt auf dem Lager. Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, geht in der Baumschule mit schönem, geradem Stamme in die Höhe, wird aber nach Diel durch vieles Fruchtholz nur mittelmäßig groß, und ist recht fruchtbar. Er trug auch mir schon in der Baumschule. Sommertriebe mäßig lang und stark, etwas gekniet, setzen viele kurze Fruchtspieße an, zeigen nur nach oben etwas Wolle, sind nach Diel dunkel lederfarbig, während ich sie als lederfarbig-olive anmerkte, und nur mit feinen matten, wenig ins Auge fallenden Punkten bezeichnet. Blatt ziemlich groß, beim Austriebe etwas wollig, später glatt, etwas rinnenförmig, mit der Spitze häufig abwärts gekrümmt, von Form nach Diel langeiförmig, oft etwas herzförmig, während ich es als elliptisch, oder einzeln breitelliptisch notirte, und ist es am Rande mit feinen bald spitzen, bald stumpfen Zähnen besetzt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen elliptisch und breitelliptisch (nach dem Stiele zu mehr abnehmend als auf dem Holzschnitte), einzeln eiförmig, fast flach, sehr seicht gezahnt. Augen stark, spitz, sitzen auf wulstigen ziemlich vorstehenden nur wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 441. Angelikab. von Bordeaux. Diel III, 2. 3.; Luc. XII, 1 a.; Jahn VI, 3.



Angelikabirne von Bordeaux. Duhamel (Merlet). Selten *, meist K. Dec.—Apr.

Heimath und Vorkommen: Sie war bereits Merlet bekannt. Ihre Größe, Schönheit und lange Dauer brachten sie in Ruf, allein schon Duhamel wußte, daß sie auf Standort und Boden sehr empfindlich ist und in vielen Fällen die gerühmte Güte nicht erlangt, so daß ihr Anbau später weniger versucht wurde.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 72, tab. 47 fig. 5: Angelique de Bordeaux. Die Frucht ist gegen meine Zeichnung (nach Früchten aus Angers von der Berliner Ausstellung) am Kopfe mehr abgerundet und nach dem Stiele zu etwas länger, $2^3/_4$" breit, $3^1/_4$" hoch abgebildet und beschrieben als „groß, der Winter-Christbirne ähnlich, doch auf der Schattenseite blasser, fast weißlich, Fleisch brüchig, gut ausgereift zart, sehr süß, gezuckert, sehr gut. Blätter wegen ihrer Länge und geringen Breite merkwürdig, 4" lang, 21''' breit, etwas rinnenförmig und unterwärts gebogen, seicht gezahnt." — Mayer in Pom. francon. S. 289 Taf. 87: Angelique de Bordeaux, Große Engelsbirne (in unrichtiger Uebersetzung). Er bildete sie mehr bauchig birnförmig ab. „Fleisch zart, halbschmelzend, sehr lieblich

füß." — Knoop (deutsche Uebers.) S. 53, tab. VII wenig kenntlich, weil sehr weiß und klein, bauchig birnförmig; in der Original-Ausgabe S. 118, tab. VII besser, mehr bräunlich und stark geröthet. „Wird in Holland selbst am Spaliere selten völlig reif und gut." — Zink S. 39 tab. IX ziemlich gut, doch stark braun gefleckt. „Fleisch brüchig, etwas steinig, süßlich annehmlich, Weihnachten." — De Liron d'Airol., Descript. II, S. 56, tab. 26, fig. 11 scheint Nachbildung von Duham., „hellgrün, später goldgelb, mit Rost um Stiel und Kelch. Fleisch abknackend, Baum delicat, nicht hochst." — Decaisne I, Taf. 9, in der Durchschnittszeichnung ziemlich unserem Holzschnitte ähnlich, doch abnehmender nach dem Stiele. „Fleisch abknackend, nur in voller Reife genießbar, süß, gezuckert, wenig schmackhaft. — Unter den Synon. haben Mayer und Decaisne Angelique de Rome, die Duhamel, Tougard, de Liron ꝛc. getrennt halten, im Ganzen aber ähnlich beschreiben, nur daß Duham. die Blätter am Stiele oval, am anderen Ende zugespitzt bezeichnet. Wie weit Diels, V, S. 82, Heilige Angelica-Birne, Ste. Auguste Angelique, die er äußerlich und in der Vegetation ebenfalls ähnlich, aber als butterhaft markicht, schildert und eher noch mit Duham. Angelique de Rome, als mit dessen A. de Bordeaux vergleicht, auch eine von Tougard S. 81 und von de Liron, table syn. S. 25 noch aufgezählte Nouvelle Angelique de Bordeaux, bezeichnet als groß, pyramidal, schmelzend, I. Ranges, April bis Mai (ohne Autorangabe) verschieden sind, steht ebenfalls dahin. — Syn. sind noch: Englische von Bordeaux, Angelikabirne (Christ, Hdwb. S. 172), Angelique (Knoop und de Liron), Angelique de Toulouse, A. de Languedoc, A. de Pise, St. Martial, Cristalline, Mouille bouche d'hiver, Doucette (Mayer) und bei Decaisne Charles Smet (nach Gaujard von v. Mons erzogen) Gros Franc Real (Cat. Lond.). Vergl. Dittr. III, 180 und 200, Dochn. 108 und 171.

Gestalt: abgestumpft kegelförmig, doch veränderlich, wie oben besprochen. Decaisne beschreibt sie als bauchig, an beiden Enden abgestumpft, hat auch die Frucht am Kelche stark abgeplattet, wie auf meiner Zeichnung abgebildet. Duhamel dagegen bezeichnet die Frucht als länglich, am Kopfe völlig rund.

Kelch: klein- und spitzblättrig, offen, tief eingesenkt in Beulen, wovon einige fortlaufend am Bauche Ungleichheiten verursachen.

Stiel: besonders stark, oft über $1\frac{1}{2}$" lang, nach der Birne zu grün und angeschwollen, sonst braun, steht oben auf in weiter, ziemlich tiefer Höhle.

Schale: stark, etwas uneben, gelbgrün oder grünlich gelb mit vielen bräunlichen Punkten, hie und da einem Rostfleckchen, an der Sonnenseite zuweilen auch schwacher Röthe, im Umkreise des Kelchs auch etwas dünn berostet.

Fleisch: sehr gelblich weiß, merklich körnig, doch saftreich, abknackend, fade süß, wenig wohlschmeckend.

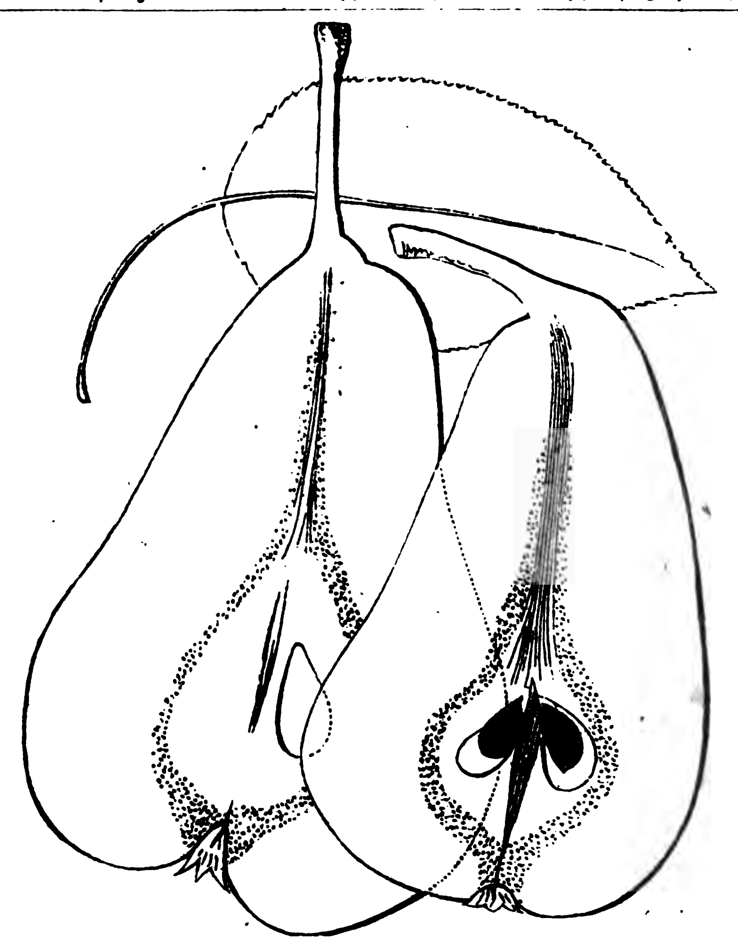
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern länglich und schmal, der Achse stark genähert, meist jedoch unvollkommen ausgebildet und ohne Kerne.

Reife und Nutzung: Die Birne reift nach Duhamel vom Dez. bis Februar, bei mir hielt sie sich bis Anfang April, und dürfte nur wegen dieser langen Dauer hauptsächlich Werth haben. Ihre volle Güte als Tafelfrucht erlangt sie auch in Frankreich nur am Spaliere, dient aber überhaupt meist nur als Kochbirne.

Das Wachsthum des Baumes wird von Einigen als stark, von Anderen als schwach bezeichnet, wie es das mehr oder weniger zusagende Erdreich wohl mit sich bringt. Doch verlangt er warmen leichten Boden. — Ein aus Bollweiler bezogener junger Baum zeigt sich bis jetzt nur schwachwüchsig, seine Blätter sind Duhamels Angaben in der Form entsprechend, nur weniger groß, lanzettförmig, mit oft lang auslaufender Spitze, verloren und fein gesägt, oft nur gerändelt, glatt, etwas schifförmig, doch nur wenig sichelförmig. Die Blüthenknospen scheinen kurz kegelförmig, scharf spitz, hellbraun zu sein. Sommerzweige nach Decaisne fahlroth von Farbe.

Jahn.

No. 442. Prinz Albert. Diel II. (I), 3. 3.; Luc. V, 2 (1) b.; Jahn II, 3.



Prinz Albert. Bivort (van Mons) * selten ** Jan. März.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht entstand aus einer der spätern Aussaaten des Herrn van Mons, der junge Baum war unter Nr. 2190 in dessen Verzeichniß eingeschrieben, und trug 1848 die ersten Früchte. Diese zeichneten sich durch ihre späte Reife und durch die Vortrefflichkeit ihres Fleisches aus, dessen Arom an die Colmars erinnerte, so daß man sie, nach mehrmaligem Fruchttragen, für werthvoll genug hielt, nach Sr. k. Hoheit dem Prinzen Albert von England benannt zu werden, und so 1852 dem Publikum bekannt zu machen. Wie es scheint, bedarf jedoch der Baum viel Pflege und einen besonders günstigen Stand, damit die Frucht die an ihr gerühmten Eigenschaften erlange, denn selbst belgische Früchte (die auch zur Abbildung und Beschreibung dienten) boten nichts Ausgezeichnetes dar und haben meinen Erwartungen nicht entsprochen.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. I. S. 73: Prince Albert mit Beschreibung von Bivort. Sie geben Abbildung von zwei ganz verschieden geformten und gefärbten Früchten, entnommen von einem und demselben auf Quitte veredelten Baume. Die eine ist der großen Frucht oben in Gestalt und Größe entsprechend nur mehr mittelbauchig, ins Eirunde übergehend, und fast durchaus grün und so sei die Frucht des Mutterbaumes beschaffen; die andere ist kürzer gebaut, zwischen eirund und kreiselförmig, und goldgelb, die Güte beider sei gleich mit der der Früchte des Mutterbaumes gewesen. — Auch in de Liron d'Airol, Descript S. 13, tab. 1, fig. 8 findet man Umrißzeichnung einer $2^3/_4$" breiten, $3^3/_4$" hohen, etwas bauchig-kegelförmigen, mit dünner Spitze in den Stiel auslaufenden Frucht. Das Fleisch wird als schmelzend, sehr stark parfümirt bezeichnet. De Liron nahm sie aber unter seine Poires les plus précieux, Nantes 1862 nicht auf. — Baltet S. 39, deutsch S. 51, beschreibt das Fleisch als halbschmelzend, parfümirt, Hogg im Man. von 1860, S. 206 als schmelzend, reich parfümirt. — In den Verzeichnissen von Leroy und Gaujard wird sie als groß, schmelzend ersten Ranges, in dem von Gebr. Simon Louis als mittelgroß, schmelzend, gut oder sehr gut, in dem von Galopin und Sohn als ziemlich groß, ersten Ranges bezeichnet, doch schweigen Letztere über die Beschaffenheit des Fleisches, die sonst von ihnen meist angegeben ist.

Gestalt und Größe: Die größere Frucht oben war aus der Collektion der Soc. van Mons und wurde von Lucas geprüft, die kleinere gab mir Herr Hipp. Millet aus Tirlemont in Namur. Von der Form der kleineren hatte ich auch 1863 zwei Früchte aus dem belgischen Sortimente in Görlitz, sie waren jedoch am Kopfe schmäler, mehr eirund abgerundet, $1^3/_4$" breit (weil an beiden die eine Hälfte unvollkommen ausgebildet war), kaum 3" lang, mit sehr unmerklicher Einbiegung nach dem Stiele zu. — Biv. beschreibt die Frucht als bauchig birnförmig, bisweilen oval-kreiselförmig, 3—$3^3/_4$" hoch, $2^3/_4$" breit.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in weiter, seichter, durch unregelmäßige Beulen oft verschobener Einsenkung.

Stiel: verschieden lang und stark, gelbbraun, am Grunde fleischig, steht meist seitwärts der Spitze durch einen Höcker schief gedrückt.

Schale: stark, hellgrün, in der Reife grünlichgelb mit bräunlichen Punkten und Flecken, stellenweise, besonders um Stiel und Kelch auch mehr zusammenhängend berostet und hie und da mit einigen schwärzlichen Schmutzflecken.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend, angenehm gewürzt süß, doch gerade durch Nichts ausgezeichnet, obgleich die Frucht nach ihrer bräunlichen Färbung ums Kernhaus bereits völlig ausgereift war. An den aus Görlitz empfangenen Früchten war es halbfein und zwar auch halbschmelzend und süß, doch ohne bemerkliches Gewürz. — Biv. beschreibt es als fein, schmelzend, butterhaft, saftreich, gezuckert, sehr angenehm, wie das der Regentin, parfümirt.

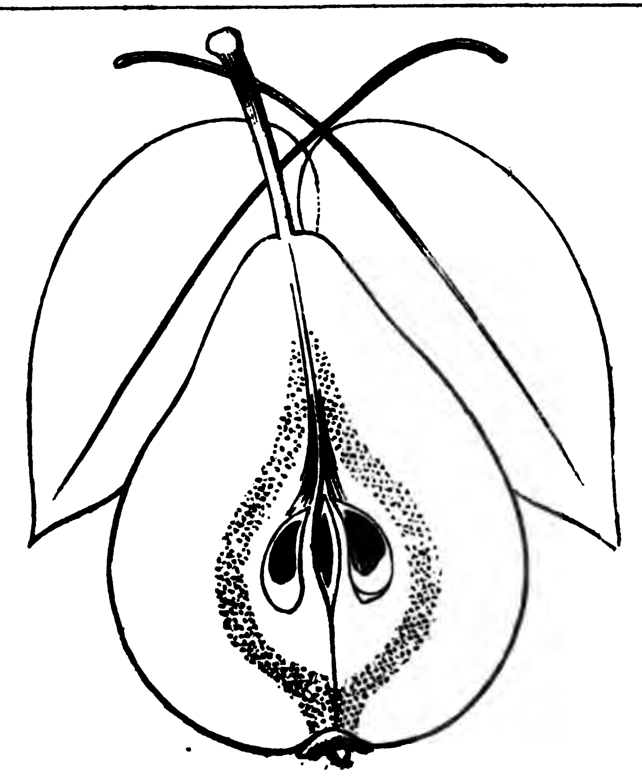
Kernhaus: mit ziemlich vielen schon stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, mit vollkommenen schwarzen Kernen mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift nach Biv. im Febr. und März und mag gut ausgereift und kühl verwahrt sich schon so lange halten, allein Herrn Millets Frucht zeitigte Anf. Dec. und die aus Görlitz Ende Oct. und Anfangs Nov. Bei Lucas hält sie sich jedoch bis 1. Febr., wurde dann teig, aber nur mürbfleischig und auch ihm gefiel der Geschmack nicht. An den Görlitzer Früchten waren die erwähnten Schmutzflecken auf der unausgebildeten Hälfte in rissige grindige Stellen übergegangen, was auf wenig Brauchbarkeit für uns hindeutet.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird als starkwüchsig, zur Pyramidform geneigt, auf Wildling und Quitte gedeihend geschildert. — Die Blätter am Fruchtholze junger Bäume, aus Zweigen von der Soc. van Mons in Brüssel erzogen, sind eirund mit auslaufender Spitze, bald breiter, bald schmaler, $1^1/_2$" breit, bis $2^3/_4$" lang, glatt, feingesägt, etwas schifförmig und sichelförmig, ziemlich dunkelgrün, reich geadert. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige gelblich grünbraun, weißgelb punktirt. Jedenfalls verlangt der Baum bei uns das Spalier.

Jahn.

No. 448. Giffard's Butterbirne. Diel I, 3. 1.; Luc. I, 1. a.; Jahn III (IV), 1.



Giffard's Butterbirne. Prevost (Giffard). ** Juli, Aug.

Heimath und Vorkommen: diese als eine der besten unter den frühsten empfohlene Sommerbirne wurde erzogen vom Gärtner Giffard zu St. Nicolas bei Angers, Depart. Maine et Loire, der Baum trug zuerst 1840. — Mir sandte H. Pastor Jacobi die auf einem Probebaum 1862 erzogene Frucht und gebe ich im Folgenden Nachricht von ihr, um sie den Besitzern des Handbuchs nicht länger vorzuenthalten. Wahrscheinlich war die Birne, die ich weniger vorzüglich fand, schon etwas überreif und dürfte sich das ihr allgemein gespendete Lob auch bei uns künftig bestätigen.

Literatur und Synonyme: sie wurde zuerst beschrieben 1850 von Prevost im Rouen. Büllet., S. 161 (Decaisne u. A. citiren dieses als Bullet. de la Soc. d'hortic. de la Seine-inférieure), findet sich auch in Pomol. de Maine et Loire, S. 13, tab. X, Angers, 1852; Rousselon, Ann. de la Soc. d'hort. de Paris, Pomol. nouvelle S. 331, Paris, 1854; Mortillet, les 40 Poires, S. 13, Grenoble 1860; Thouillier Aloux, Bullet. de la Soc. de la Somme, Pomol., pag. 8, Amiens 1855; Baltet, les bonnes Poires S. 10; Rob. Hogg, The Fruit Man., II Edit., London 1862. — Abbildungen geben die belg. Annal. de Pom. V, S. 69 mit Beschreibung von Royer (eine größere Frucht, neben 2 kleineren von der Größe der unsrigen, hat die Form der letzteren, ist jedoch 2½" breit, 3½" hoch); ferner Decaisne, Jard. Fruit. V, tab. 21 (mit ähnlicher Abbildung) und Willermoz in Pomol. de la France, Bd. I, tab. I,

Lyon 1863, woraus ich meist obige Literatur entnahm. (In letzterem Werke ist die Frucht sehr vollkommen, stark breitbauchig, sehr geröthet abgebildet). Auch de Liron, Descript. I, S. 36, tab. 9 Fig. 3 gibt Beschreibung mit Umrißzeichnung.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Man wird die Frucht als mittelgroß, birnförmig-kegelförmig oder wie die Annal. als birnförmig kreiselförmig bezeichnen können.

Kelch: lang- aber schmalblättrig, Blätter gelblich, ausgebreitet, offen, in sehr flacher oder seichter Senkung.

Stiel: etwas dünn, holzig, gelbbraun, steht obenauf wie eingedrückt oder etwas schief neben einem kleinen Höcker.

Schale: dünn, gelbgrün, später grünlich citronengelb, mit feinen grünen oder bräunlichen Punkten, die sich stellenweise ziemlich häufen, und mit etwas glattem gelblichen Rost um Stiel und Kelch, an der mir vorliegenden Frucht ohne eigentliche Röthe (die sich jedoch öfters theils verwaschen, theils in Punkten oder Streifen einfinden soll.)

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, schmelzend oder butterhaft, angenehm süß mit schwachem (nicht mit dem an ihr gerühmten starken) Gewürz. Auch fand ich die Süßigkeit nicht gerade sehr groß und von einer der letzteren beigemischten feinen Säure, die Decaisne, oder von Herbigkeit, die Willermoz noch anführt, ist mir nichts aufgefallen. Doch war die Birne ums Kernhaus schon etwas weich und konnte an Wohlgeschmack gelitten haben.

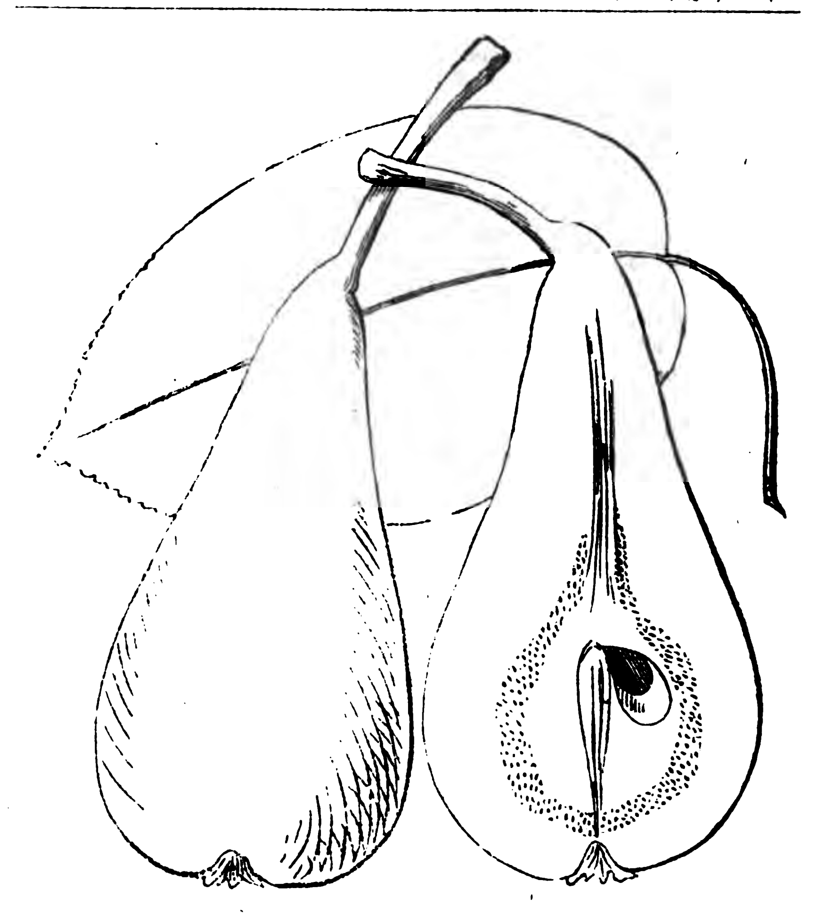
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein mit kleinen, an beiden Enden spitzen, dunkelbraunen, theilweise noch hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reifte 1862, welches Jahr bekanntlich früher als andere war, um den 20. August und wird deshalb bei uns nur etwa am Spaliere wie in Frankreich Ende Juli bis Mitte Aug. reifen, zumal da sie nach Prevost nach der Grünen Magdalene, einige Tage vor der Sparbirne zeitigt, welche letztere nach Willermoz ebenso groß, aber weniger gut ist. Ihr schnelles Teigwerden soll durch 8 Tage früheres Abnehmen und durch Zwischenpflücken zu verhindern sein.

Eigenschaften des Baumes: 2 aus Zweigen von H. Hofrath Dr. Balling erzogene auf Wildling veredelte Bäume zeigen schwaches Wachsthum, doch soll der Baum überhaupt auf den Boden empfindlich sein und nur in leichtem nahrhaften Erdreich gedeihen. In schwerem Boden bekömmt er nach Willerm. schwärzliche krankhafte Zweige und stirbt langsam ab. Er läßt sich schwer als Pyramide erziehen, gedeiht besser als Hochstamm, doch muß er in solcher Form nach Baltet alle 2 Jahre zurückgeschnitten werden. — Die Blätter sind klein oder mittelgroß, oval, doch oft nach beiden Enden abnehmend und dann elliptisch und lanzettförmig, nach vorne meist ziemlich lang zugespitzt, hie und da unterhalb etwas wollig (im Austriebe wollig, Decaisne) ganzrandig, flach oder etwas wellenförmig. Blattstiele dünn und lang, weißlichgrün, oft schwach geröthet. — Blüthenknospen bauchig kegelförmig, ziemlich spitz, dunkelbraun mit Grau schattirt. — Sommerzweige dünn, nicht lang, hier und da an der Spitze etwas wollig, dunkelviolettroth, sehr fein weißlich oder graugelb punktirt.

Jahn.

No. 444. Lübecker Prinzessinbirne. Diel III, 3. a; Luc. VII, 1. a; Jahn II, 1.



Lübecker Prinzessinbirne. Oberdieck. (Hartwig), ††, fast *, Anf. Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht, über deren Herkunft nichts Näheres bekannt ist, ist unter dem Namen Sommer Prinzessinbirne in der Gegend von Lübeck sehr verbreitet, und wird dort in großer Menge zu Markte gebracht, wie sie denn auch schon wegen ihres lachend schönen Aussehens eine gute Marktfrucht ist. Sie reift sehr früh, schon mit der Gelben Frühbirne; ist nach der von Hrn. Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck, von dem ich Reiser und Früchte bekam, mir gegebenen Nachricht auch zum Kochen und Dörren sehr gut, hält sich, nicht zu spät gebrochen, als frühe Birne ziemlich lange und länger als Gelbe Frühbirne, Grüne Magdalene und andere, und wird von Obsthändlern selbst zur Versendung ins Ausland aufgekauft. Sie

verdient es daher wohl, in weiteren Kreisen bekannt zu werden, und wird zunächst der Beachtung der Pomologen empfohlen.

Literatur und Synonyme: ist den Pomologen bisher wohl noch nicht bekannt gewesen. Verglichen mag sie werden mit der De Coq bei Decaisne; doch scheint diese hinlänglich als eine andere Frucht sich herauszustellen. Da wir schon eine Gelbe Sommer Prinzessinbirne haben, so müßte die obige Rothe Sommer Prinzessinbirne heißen oder besser Lübecker Prinzessinbirne, oder, falls sie sich schon weiter verbreitet fände, wie ich nicht glaube, Frühe Prinzessinbirne.

Gestalt: schön birnförmig, manche neigen mehr zu einer lang und spitz konischen Form und sind zapfenförmig. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig zurundet und nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schlanke Einbiegungen und lange, halb in den Stiel auslaufende Kegelspitze.

Kelch: offen, ist in seiner Vollkommenheit blättrig, liegt mit den dürren Ausschnitten etwas auf und sitzt obenauf, oder ganz seicht vertieft.

Stiel: holzig, wenig gekrümmt, 1¼" lang, an der Basis oft ein Geringes fleischig, oft knospig, geht aus der Spitze heraus, oder sitzt etwas zur Seite der höchsten Spitze der Frucht wie eingesteckt, und ist durch einen Wulst der Spitze häufig zur Seite gebogen.

Schale glatt, glänzend, Grundfarbe vom Baume grüngelb, später schön gelb. Ein beträchtlicher Theil der Oberfläche und bei recht besonnten fast die ganze Oberfläche bis gegen Stiel und Kelch hin ist mit einer brillanten Carmoisinröthe überzogen, die nach dem Stiele hin streifig wird. Die Punkte sind fein, zahlreich, in der Grundfarbe wenig bemerklich, erscheinen aber in der Röthe als recht feine gelbliche Stippchen. Rost findet sich um den Stiel als Ueberzug. Geruch stark, gewürzreich.

Das Fleisch ist gelblich, saftreich, abknackend, von gezuckertem, durch etwas Säure gehobenen, recht angenehmen Geschmacke. Könnte noch stärker gezuckert sein, um vorzüglichen Geschmack zu haben.

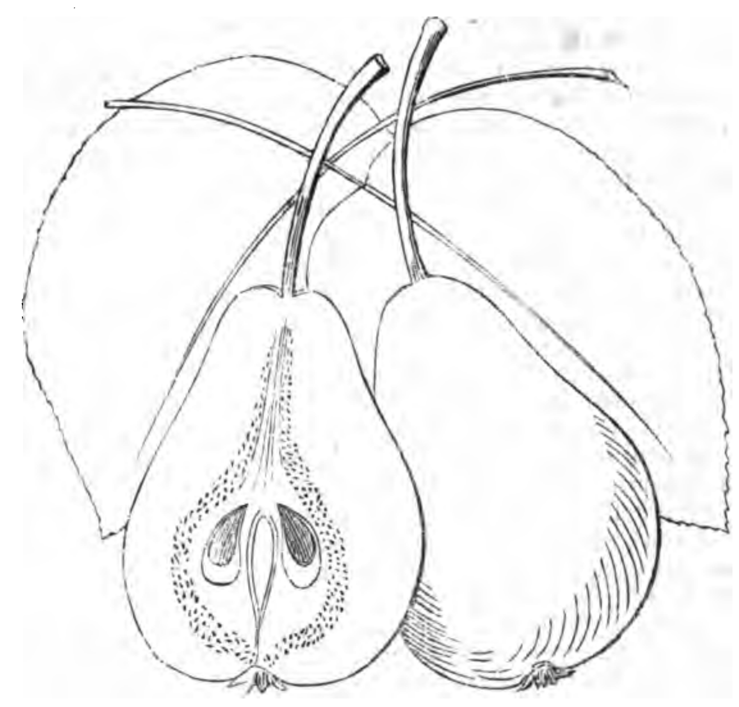
Das Kernhaus ist hohlachsig, die Kammern sind geräumig, die Kerne theils taub, theils vollkommen und eiförmig, häufig noch weiß.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigte in dem späten Jahre 1864 nach Mitte August, wird ordinär mit unserer Edlen Sommerbirn Anf. August zeitigen, die ihr etwas ähnlich, doch schon durch den rosenartigen Zuckergeschmack und fast halbschmelzendes Fleisch von der Obigen verschieden ist.

Der Baum ist nach der mir gegebenen Nachricht hart gegen climatische Einflüsse, nimmt auch mit schlechtem Boden vorlieb, wächst kräftig, doch nicht frech, und trägt früh. Er wird ziemlich groß, macht eine hochgehende Krone mit schön ausgebreiteten Seitenästen, von denen die unteren sich hängen. Die Sommertriebe sind lang und schlank, nehmen nach oben ab, sind olivengrün, nur zerstreut und wenig bemerklich punktirt. Blatt ziemlich groß, mattglänzend, flach, elliptisch, seicht und hauptsächlich nur nach der Spitze hin gezahnt. Afterblätter fein, kurz, fadenförmig, finden sich nicht häufig. Blatt der Fruchtaugen groß, langoval. Augen klein, fast anliegend, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 445. Langstielige Blankette. Diel II, 3. 1.; Lucas I, 2. a.; Jahn II, 1.



Langstielige Blankette. Diel (Duhamel). *† Mitte bis Ende Aug.

Heimath u. Vorkommen: sie stammt aus Frankreich und ist schon lange bekannt; in Deutschland ist sie jedoch wenig verbreitet, obgleich sie als eine zierliche kleine frühe wohlschmeckende Frucht wenigstens in größeren Gärten Fortpflanzung verdient.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 125: Französische langstielige Weißbirne. Langstielige Blankette. Blanquet à longue queue. (Zum Unterschied von einer im III. Bd. S. 77, von ihm beschriebenen Deutschen langstieligen Weißbirne nannte er sie die Französische.) — Duhamel III, S. 15, tab. VI Fig. 1. Die Frucht hat auf der Abbildung die Form wie auf unserem Holzschnitte, ist nur etwas kleiner, (auch eines der 2 mit abgebildeten Blätter hat die von mir gezeichnete Gestalt). — Pom. franc. tab. 55, Nr. 70 von derselben Form, doch größer. — Pom. austriac. tab. 75 Fig. 2: Langstielige Blankette oder Nagewitzbirne, ebenfalls gut kenntlich. — Decaisne, Jard. fruit. I tab. 22, etwas klein und kurz, mittelbauchig, einfarbig gelb, wie bei Kraft, auch ohne Punkte u. s. w., doch nach dem mit abgebildeten Blattzweige wohl dieselbe Birne. Citirt vor Quint. und Duham., Dalechamp 1587: Blanchête à longue queue u. Etienne 1670: Muscat à la grande queue, nahm aber diese Benennungen nicht in seine Synonymen-Tafel auf. — Knoop S. 77 hat als Langsteelige Sukerey ou Blanquet à longue queue eine andere kurze bauchige Birne beschrieben. — Zinks Gros Blanquet Nr. 18 ist ähnlich geformt, doch zu groß, mehr gleicht seine Nr. 11 Muscat d'été à longue queue. — T. O. G. XXII, Taf. 17 wird als Kleine Blanquette unsere Langstielige haben. Christ Handwb., S. 159:

Sommer-Blanquet mit langem Stiel, zwar richtig beschrieben, doch mit ungehörigen, meist aus Knoop entlehnten Synonymen. — Oberdieck S. 425. — Dittr. I, S. 550 und Dochnahl S. 35 nach Diel. — Syn. bei Miller u. im Cat. Lond., der sie als entbehrlich bezeichnet, **Long Stalk (Stalked) Blanquet.**

Gestalt u. Größe vrgl. m. oben. Diel beschreibt die Frucht als wahrhaft birnförmig, vom Hochstamm gewöhnlich fast $2^1/_4$" lang, stark $1^1/_4$, selten $1^1/_2$" breit; von letzterer Dimension hat sie Mayer abgebildet.

Kelch: groß- und langblättrig, offen, steht oben auf oder in sehr seichter Vertiefung mit verlorenen Beulchen umgeben.

Stiel: dünn, nach der Birne zu oft verdickt, wie fleischig, auffällig lang, bis $1^3/_4$", grün, am Ende braun, steht obenauf wie eingedrückt, verliert sich auch öfters fast ohne Absatz in die Frucht.

Schale: glatt und glänzend, hellgrün, später gelblichgrün, in der Ueberreife blaß hellgelb mit undeutlichen, sehr feinen Punkten, zuweilen bei freihängenden Früchten an der Sonnenseite etwas erdfarbener flecken-artiger Röthe und hie und da, am meisten um die Kelchwölbung einige Streifchen und Fleckchen von Rost.

Fleisch: weiß, fein oder ziemlich fein, saftvoll, rauschend, zuweilen fast ganz schmelzend, von recht angenehmem, süßen, etwas muskirten Zuckergeschmack, auch darin der ihr in Form und Färbung nahestehenden Kleinen langen Sommer-Muskateller ähnlich.

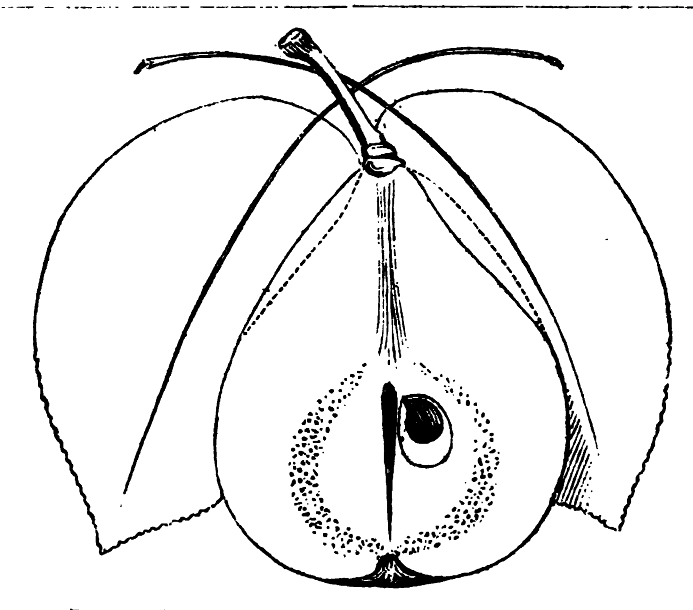
Kernhaus: mit nicht vielen, doch ziemlich starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern klein, mit kleinen braunen, oft noch weißlichen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife u. Nutzung: Die Reife erfolgt von Mitte bis Ende Aug., je nach den Sommern. Auch Duham. gibt Ende Aug. an, während die Frucht nach Decaisne Ende Juli zu reifen beginnt, was an die ihr ähnliche frühere Kleine Blankette erinnert, der Decaisne's Frucht einigermaßen gleich sieht.

Der Baum wächst nach Diel lebhaft, wird ansehnlich groß, geht hoch und wird bald und sehr fruchtbar, trägt büschelweise. — Seine Sommerzweige sind mäßig stark und lang, gerade, olivengrün, nach oben violett geröthet, fein gelblich punktirt, glatt. Blätter an denselben nach der Spitze des Zweigs hin elliptisch mit ziemlich langer auslaufender Spitze, mehr oder weniger regelmäßig und deutlich fein gesägt. Die Blätter unten am Zweige und am mehrjährigen Holze sind größer und breiter, breit eirund, hie und da schwach herzförmig mit meist kurzer, oft ziemlich stumpfer Spitze, glatt, ganzrandig oder sehr unmerklich gekerbt-gesägt, oft nur gerändelt. Sie sind meist flach, doch etwas sichelförmig oder schwach wellenförmig, hellgrün, mattglänzend, Adern wenig sichtbar. Blattstiel dünn, 1—$1^1/_4$" lang, öfters schwach geröthet, mit dem Blatte in gleicher Richtung aufrechtstehend oder das Blatt etwas an demselben überhängend. — Wahrscheinlich zieht sich die Blattform an älteren Bäumen zum Theil mehr in die Länge, da Duhamel, der das Blatt als 2" breit, 2" 9''' lang, einzelne fast oval, rinnenförmig gebogen beschreibt, das andere Blatt ziemlich stark länglich zeichnete (vergl. oben).

Jahn.

No. 446. **Die Balsambirne.** Diel I, 2. 1.; Lucas II, 1. a.; Jahn III, 1.



Die Balsambirne. Mayer. Fast **†, nach Mitte Aug.

Heimath und Vorkommen: ist in Franken verbreitet, und wurde von Mayer in der Pomona Franconica zuerst beschrieben, ist aber wohl anderweit in Deutschland noch unbekannt. Mein Reis erhielt ich aus Hohenheim, und glaube die ächte Mayersche Frucht erhalten zu haben. Der Geschmack der Frucht ist edel, doch war sie in meinem Boden etwas stark körnig im Fleische. Vielleicht ist das in einem etwas frischeren Boden oder mehr südlich anders; doch bezeichnet auch Christ das Fleisch als etwas grobkörnig und um das Kernhaus sandig. Wegen Frühzeitigkeit und früher und reicher Tragbarkeit verdient die Sorte wenigstens vorerst alle weitere Beachtung der Pomologen.

Literatur u. Synonyme: Pomona Francon. Taf. 9 Balsambirn, Poire de Baume. Christ Vollst. Pomol. S. 514 mit dem Beifügen (was auch Dochnahl im Führer wiederholt), daß sie von Einigen auch die Königl. Muskatellerbirn genannt werde, mit der Christ im Handwörterbuche S. 152 und 197 sie noch zusammenwirft. Bei dem etwas müskirten Geschmack der Frucht war diese Verwechslung leicht möglich. Nach Dochnahl nennt man sie in Franken auch Eierbirne. Diel und Dittrich haben die Frucht nicht und gedenkt Diel der erwähnten Angabe Christs im Handwörterbuch, nur III. S. 166.

Gestalt: kreiselförmig, $1\frac{4}{5}$ bis 2″ breit und so hoch oder auch 1—2‴ höher als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen, meist nur auf einer Seite, während die andere eine fast erhabene Linie bildet, wie oben in der Figur durch punktirte Linien angedeutet ist, und endigt mit kaum oder nicht ab=

gestumpfter, mit einigen Fleischringeln halb in den Stiel auslaufender Spitze; Mayer stellt die Spitze dicker und etwas abgestumpft dar.

Kelch: offen, mit dürren, meist verstümmelten Ausschnitten und dann scheinbar etwas hornartig, in seiner Vollkommenheit aufliegend, sitzt meist in flacher und enger, seltener etwas tieferer und weiterer Einsenkung, aus der etliche Beulen flach zum Bauche laufen.

Stiel: stark, 3/4 bis 1'' lang, meist gerade, aber durch einen Wulst der Spitze zur Seite gebogen und an der Basis mit einigen Fleischringeln umgeben, sitzt wie eingesteckt.

Schale: ziemlich stark, mattgrün, in der Reife gelbgrün oder grünlichgelb; stark besonnte Früchte sind an der Sonnenseite bräunlich geröthet mit Spuren von Streifen, (in Mayers Abbildung verläuft die Röthe sich nach den Seiten punktirt und gefleckt). Punkte fein, wenig bemerklich, in der Röthe, wenn diese stärker ist, feine graue Stippchen. Rostanflüge häufig, überdecken oft stellenweise die Röthe. Geruch stark.

Das Fleisch ist gelblich, ums Kernhaus fein steinig oder starkkörnig, schmelzend, auch in kühlen Jahren stark halbschmelzend, von etwas müskirtem, süßen Weingeschmacke.

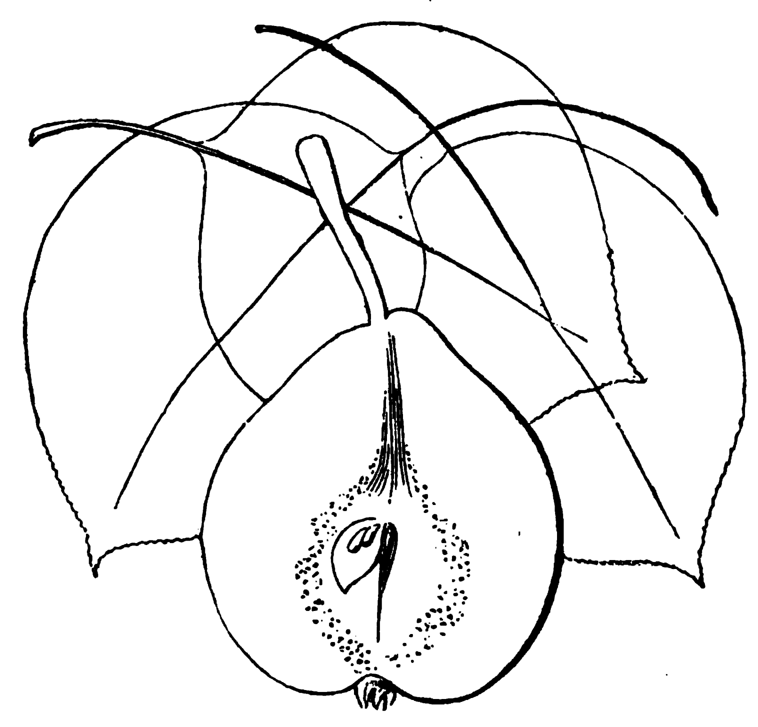
Das Kernhaus hat eine feine hohle Achse; die Kammern sind geräumig und enthalten starke, eiförmige, oft fast noch weiße Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Christ in der 2ten Hälfte des Juli, welche Angabe sich wohl auf Verwechslung mit der Mayer's Königs-Muskateller, Pom. Franc. Taf. 3. gründet. Bei mir trat die Zeitigung am Baume meist gegen den halben August ein; in warmen Jahren brach ich jedoch schon Anfangs August recht und muß die Frucht volle 8 Tage vor der Baumreife gebrochen werden.

Der Baum wächst nach Christ stark und ist fruchtbar, doch bleibt es bei Christs weiteren Angaben über die Vegetation möglich, daß sie ungenau und theils vom Baume seiner Königsmuskateller entnommen sind. Bei mir wuchs der Baum gut, und trugen die Probezweige gern und früh. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, etwas gekniet, rothbraun, nach oben fein wollig, ziemlich zahlreich, doch matt und fein punktirt. Blatt etwas klein, mattglänzend, beim Ausbrechen wollig, auch später mit Resten feiner Wolle belegt, flach ausgebreitet, breit elliptisch, nur stark gerändelt. Blatt der Fruchtaugen oval, oft etwas elliptisch, ganzrandig oder nur an der Spitze etwas geraudelt. Augen stark, geschwollen, charakteristisch stumpf, wie abgerundet, abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 447. Oesterr. Muskateller. Diel II (III), 2. 1.; Lc. II, 2 b.; Jn. I (III, V), 1.



Oesterreichische Muskateller. Liegel. †† Ende August, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt einen Baum dieser guten Birne 1810 mit bestellten Mostbirnbäumen, erkannte jedoch nach längerer Nichtbeachtung die Vorzüge der Frucht. Er benannte sie nach ihrer Abstammung und setzte sie in den I. Rang. In Süddeutschland wird sie jedenfalls auch bei etwas stärkerem Muskatellergeschmack eine schätzenswerthe Tafelbirne abgeben, für meine Gegend will ich sie mehr als Haushaltsfrucht empfehlen. Sie wird gekocht schön roth und gibt ein sehr schmackhaftes erquickendes Gericht. Mit der Sommer-Robine zusammen als Compotbirne geschmort, fand ich die Obige schmackhafter. Sie hält sich nicht lange.

Literatur und Synonyme: Liegel N. O. II. S. 50. Wird hier beschrieben als eine mittelgroße, gelblichgrüne, runde, gegen den Stiel nur wenig verjüngte Septemberbirne von fein muskatellerartigem butterhaft schmelzenden Fleische. Liegel meint, sie sei ähnlich der Königlichen Muskateller, Muscat royal, Duham. III. S. 6. (Wahre königl. Muskateller, Diel V, S. 12), die L. aber — wie ich selbst — nirgends her ächt hat bekommen können. Diel beschreibt diese einigermaßen zwar ähnlich, und sie ist auch im Jen. Obstcabinet Neue Aufl., II. Sect., 11te Lief., nach Früchten vom Hrn. Amtskommissär Dr. Koch in Jena ähnlich abgebildet, doch bleiben über die wirkliche Identität Zweifel,

zumal da Einzelnes nicht stimmen will, namentlich der von Duhamel und Diel angegebene rauhe Rost ist an unserer Frucht nicht zu finden, die also unter obigem Namen beibehalten werden muß.

Gestalt: zwischen Eiform und Kreiselform, meist mehr zu einer dickbauchigen Kreiselform neigend. Gute Früchte sind 2″ breit und ein paar Linien höher, manche so hoch als breit. Der Bauch sitzt fast in der Mitte; um den Kelch wölbt die Frucht sich kugelartig und stumpft sich etwas ab, so daß sie meist noch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen und eine kurze, dicke, sehr wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: kurzgespitzt, mit rinnenförmig zusammengebogenen hartschaligen Ausschnitten in die Höhe stehend, offen, sitzt in flacher, enger, fast ebener Senkung und auch der Bauch der Frucht ist schön eben, wiewohl nicht immer ganz gerundet.

Stiel: holzig, $^3/_4$ bis 1″ lang, ziemlich stark, knospig, gerade, nur wenig zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt oder in flacher Höhlung, mit einigen kleinen Beulen umgeben und oft legt sich an ihn auch ein etwas stärkerer Fleischwulst an.

Schale: ziemlich glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrasgrün, in der Reife etwas gelblichgrün. Von Röthe, die Liegel angibt, (die S. S. sei meist bräunlich schwach geröthet), fand ich nur schwache Spuren und waren die Früchte in der großen Mehrzahl ganz einfarbig. Feine Punkte sind zahlreich, meist fein grün umringelt. Rostanflüge und Figuren sind an einzelnen Früchten ziemlich häufig, die meisten haben nur wenig davon. Der Geruch ist ziemlich merklich.

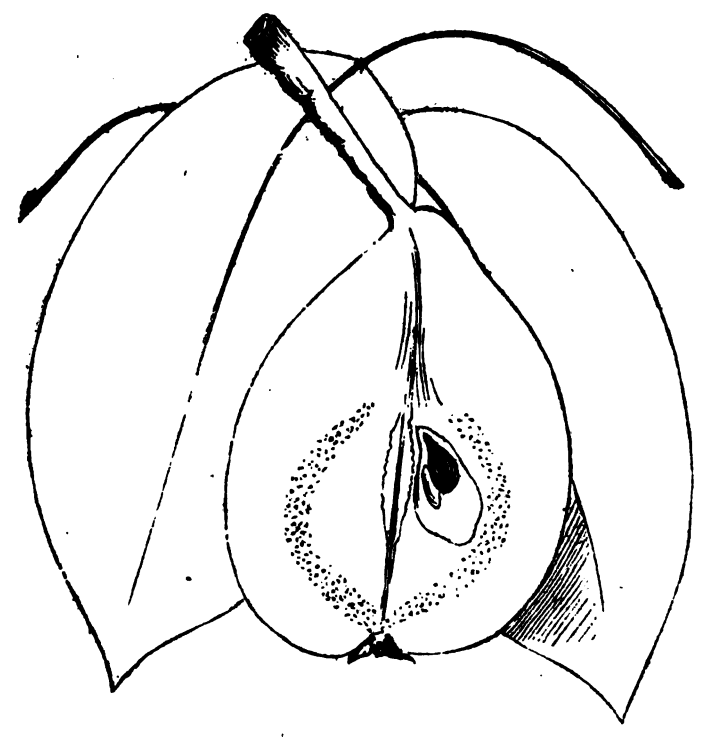
Das Fleisch ist matt gelblich weiß, um das Kernhaus etwas körnig, ziemlich fein, saftreich, fast halbschmelzend, wenigstens mürbe, von in meiner Gegend nur leicht muskatellerartigem, durch eine feine, süße Säure gehobenen angenehmen Geschmacke. Liegel beschreibt das Fleisch als saftig, aber etwas sandig oder steinig, doch schmelzend, von zuckersüßem, erhaben fein muskatellerartigen, recht angenehmen Geschmack.

Das Kernhaus ist klein, hat schwache hohle Achse, die mäßig großen, sehr flachen Kammern enthalten schwarze unvollkommene, meist ganz taube Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in guten Jahren Ende August, in kälteren Anf. Sept. und ist dann die Brechzeit 4.—9. Sept. Sie hält sich ein paar Wochen; gegen 4 Wochen, wie Liegel angibt, habe ich sie nicht erhalten können.

Der Baum wird nach L. sehr groß und stark und bringt hochstämmig im Freien noch sehr gute fehlerfreie Früchte, trägt aber in solcher Lage selten reichlich. Mein junger Baum wuchs mir sehr kräftig, wurde aber, wie ein Probezweig erst im 9. Jahre fruchtbar und trug dann gut. Er setzt seine Aeste in etwas stumpfen Winkeln an, die sich durch die Früchte etwas hängen. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, nach oben etwas abnehmend, ledergelb, etwas röthlich überlaufen, oft mehr olivenfarbig, nicht stark gekniet, nur sehr fein und wenig bemerklich punktirt. Blatt flach, recht dunkelgrün, glänzend, doch oft unterhalb etwas wollig, rund oder kurz oval, nur geründelt. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen von gleicher Form, oft in Breitelliptisch übergehend, flach, ganzrandig oder nur vorne verloren gekerbt, am Blattsaume zum Theil noch wollig. Augen dickbauchig konisch, spitz, etwas abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 448. Crede's Zucker-Russelet. Diel III, 3. a.; Luc. I, 2. a.; Jahn IV, 1.



Crede's Zucker-Russelet. Oberdieck. Fast †† Ende Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser Sorte erhielt ich von der Gartenbaugesellschaft zu Prag schon in Nienburg, und wird es weiter vom Professor Crede zu Marburg herstammen, also die Sorte etwa in der Gegend von Marburg verbreitet sein.

Literatur und Synonyme: Diel jun. hat sie nur kurz im Syst. Verz. unter Nr. 390 beschrieben. — Dochnahl zählte sie S. 47 seines Führers als Crede's Sommer-Russelet auf.

Gestalt: die Form ist meistens nicht schön und durch breite Beulen uneben; vollkommene Früchte nähern sich der Eiform, am Kelche etwas abgestumpft, so daß sie noch gut stehen können; andere haben einen dicken Bauch, machen dann eine Einbiegung und kurze, dicke Spitze.

Kelch: fein und dünngespitzt mit verdorrten aufliegenden Ausschnitten, offen, sitzt in flacher Senkung, mit einigen breiten, flachen Beulen umgeben.

Stiel: stark, fast holzig, $1^1/_3$" lang, geht aus der Spitze halb heraus, mit einigen Fleischringeln umgeben und ist meist etwas zur Seite gebogen.

Schale: stark, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb oder hellgelb. Rostanflüge sind häufig und maskiren die feinen, zerstreuten Punkte; bilden auch an kleineren Stellen Ueberzüge. Röthe, die Diel angibt, die Sonnenseite sei hellblutroth verwaschen, fehlte an meinen Früchten. Geruch schwach.

Fleisch: mattgelb, als saftreich, halbschmelzend, von gewürzhaftem Zuckergeschmack beschrieben, fand ich nicht sehr saftreich, mürbe, nicht ganz fein, von angenehmem, reinem Zuckergeschmacke.

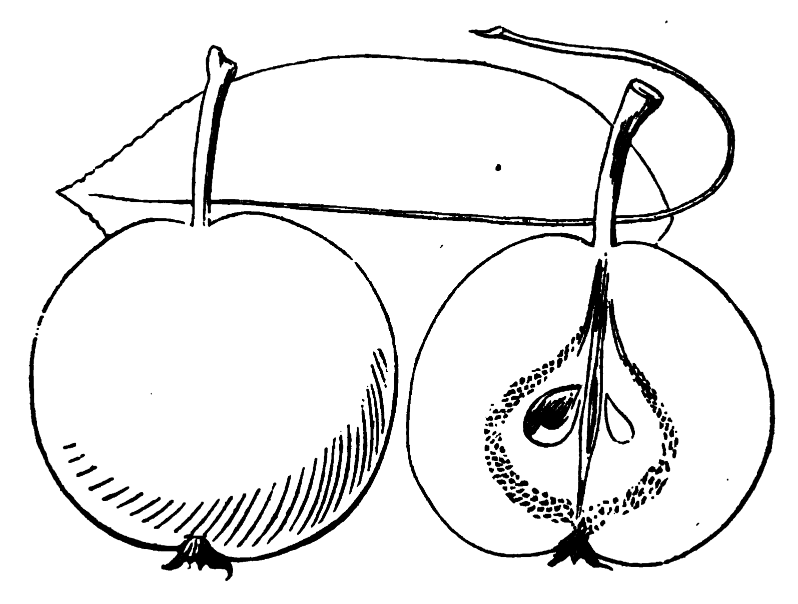
Das Kernhaus ist geschlossen und hat kaum eine Spur von hohler Achse. Die Kammern sind groß, aber flach, und enthalten schwarze, allermeist unvollkommene oder taube Kerne. Die Kelchhöhle ist kurz.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte 1862 Mitte August und wird darnach gewöhnlich die Reifzeit Ende August oder wie Diel angibt, Anf. Sept. stehen. Ist nur Markt- und Haushaltsfrucht, hält sich nicht ganz 14 Tage, wird aber zum Kochen und Welken sehr gut und auch zum frischen Genusse noch brauchbar sein.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und ziemlich stark, auch gesund. Ueber seine spätere Form vermag ich nichts zu sagen. Die Sommertriebe sind stark, oft etwas hörnerartig gedreht, nach oben abnehmend und stark wollig, olivenfarbig, meist bräunlich überlaufen, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Sie bilden häufig Blätteraugen, die stark abstehen und auf einem starken Wulste am Zweige sitzen. Blatt groß, düster, die jungen Blätter mit feiner Wolle belegt, flach oder etwas rinnenförmig, und dann mit der Spitze meist abwärts gekrümmt, elliptisch, oft lang und spitzeiförmig, nur sehr seicht gezahnt oder nur gerändelt. Blatt der Fruchtaugen groß, auf beiden Flächen deutlich wollig, langstielig, langelliptisch, nach der Spitze häufig stärker abnehmend, als nach dem Stiele, ganzrandig oder nur gerändelt. Afterblätter fehlen meist und sind, wenn vorhanden, gewöhnlich kurz und pfriemenförmig. Augen breit, stumpfspitz, kurz, stehend oder etwas abstehend, an schwächern Trieben anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 449. Meißener Zwiebelbirne. Diel II, 2. 1.; Luc. VIII, 1. a.; Jahn VI, 1.



Meißener Zwiebelbirne. Diel. †† Aug. Sept., 3 W. L.

Heimath und Vorkommen: stammt, wie der Name besagt, her aus der Gegend von Meissen, und ist wohl eine deutsche Originalfrucht. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber für die Wirthschaft allgemeinen Anbau, zumal der Baum auch höchst tragbar ist. Das Reis erhielt ich von Herrn Dr. Liegel und von der Societät zu Prug überein.

Literatur und Synonyme: Diels syst. Verz. Nr. 380. unter obigem Namen. Kommt bei älteren Pomologen nicht vor, falls es nicht die Deutsche Zwiebelbirne der Pomon. Frano. Taf. 59 ist.

Gestalt: kugelförmig, oft einer Zwiebel in Form sehr ähnlich, 2″ breit und ein paar Linien weniger hoch. Diel giebt die Größe nur zu $1^3/_4$″ an, doch hatte ich sie, namentlich im Geestboden, selbst bei sehr voll sitzendem Probezweige größer. Der Bauch sitzt meist in der Mitte, und wölbt sich die Frucht oft nach beiden Seiten gleichabnehmend, häufig aber auch um den Kelch etwas rascher abnehmend, als nach dem Stiele.

Kelch: offen, blättrig, fein gespitzt, häufig beschädigt, steht in seiner Vollkommenheit mit den Ausschnitten etwas in die Höhe und sitzt in enger, flacher Senkung, die ziemlich eben ist, und aus der nur sehr flache Erhabenheiten entspringen, so daß die Frucht meist schön gerundet erscheint, wenn gleich die eine Hälfte gern etwas stärker ist, als die andere.

Stiel: stark, holzig, fast geradeaufstehend, nur wenig gekrümmt, ist $^3/_4$—1″ lang und sitzt in mäßig tiefer Höhle auf der nur etwas abgestumpften Stielspitze.

Schale: ziemlich stark, nur fein rauh anzufühlen, zeigt vom Baume ein etwas helles mattes Grün, das in der Reife hellgelb wird. Die Sonnenseite ist etwas matt mit bräunlichen, später freundlicher werdenden, oft fast verloschenen, in eine verwaschene Röthe übergehenden Streifen gezeichnet, die bei beschatteten Früchten fehlen. Die Punkte sind zahlreich, in der Grundfarbe meistens fein, zuweilen auch stärker, wie kleine Rostfleckchen, in der Röthe graugelb und oft auch dunkler roth umringelt. Rostanflüge sind nicht selten und an manchen Früchten ziemlich häufig, stellenweise wie zersprengt. Den Stiel umgiebt ein nur kleiner Rostfleck. Geruch schwach.

Das Fleisch ist matt gelblichweiß, um das Kernhaus kaum etwas körnig, nicht sehr saftreich, fast schmalzartig, von gezuckertem, nur fein müskirtem Geschmacke.

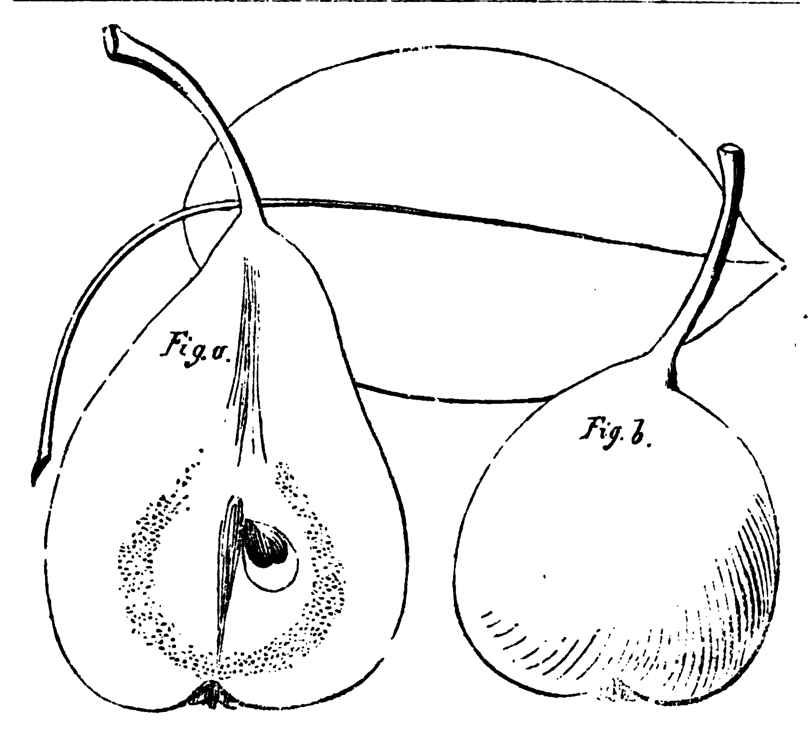
Das Kernhaus hat nur feine oder keine hohle Achse; die Kammern sind mäßig weit, und enthalten braune, einseitig eiförmige, spitze Kerne, die nach oben ein Knöpfchen haben.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt meist Anf. Sept., oft schon Ende August und hält sich wohl 3 Wochen. Diel empfiehlt sie auch zu Latwerge.

Der Baum wächst sehr rasch und kräftig und ist mir in leichtem und schwerem Boden sehr gut fortgekommen, bildet eine etwas licht verzweigte, sich nicht viel verästelnde kugelförmige Krone und setzen die Triebe in ihrer ganzen Länge zahlreiches, kurzes Fruchtholz an, das, wenn der Baum etwas herangewachsen ist und 9—10 Jahre gestanden hat, sehr reiche Ernten liefert. Die Zweige sind oft dicht mit Früchten besetzt. Die Sommertriebe sind kurzgliedrig, schlank, nur wenig gekniet, nach oben stark wollig, olivengrün, recht zahlreich punktirt und fallen besonders die großen weißgrauen, runden Punkte am zweijährigen Holze recht ins Auge. Das Blatt bricht wollig aus, ist auch später durch Reste von Wolle düster von Ansehen, von Form lanzettförmig, einzeln mehr elliptisch, flach, nur schwach gezahnt oder nur gerändelt. Das Blatt der Fruchtaugen ist ziemlich groß, lang, lanzettlich, etwas wellenförmig gebogen, (die wellenförmige Biegung der von Herrn Oberdieck gesandten trocknen Blätter ist sehr auffällig Jahn) nur geründelt. Augen ziemlich stark, dickbauchig, flachgedrückt, spitz, und sitzen auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 450. Sommer-Alantbirne. Diel IV, 3. 1.; Lucas I, 2. b.; Jahn III, 1.



Sommer-Alantbirne. Diel. †† Ende Aug., Anf. Sept. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese in passendem Boden sehr gute Haushaltsfrucht von Hrn. Professor Crede zu Marburg und findet sich in pomologischen Werken nichts ihr Entsprechendes. Mein Reis habe ich von Diel, der die Frucht wegen ihres erhabenen Alantgeschmacks und butterhaften Fleisches eine für Manche wahrhaft köstliche Sommerfrucht nennt.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 185 unter obigem Namen. Sonst finde ich sie nirgends, und scheint sie sehr wenig bekannt und verbreitet zu sein.

Gestalt: sie hat nach Diel in Form und Größe viel Aehnliches mit der Langen grünen Herbstbirne, ist 2¼" breit und 3" lang. Von dieser Form und fast so groß hatte ich sie auch im feuchten Sulinger Boden, wie die Figur a oben zeigt, jedoch ohne merklichen Alantgeschmack, den sie jedoch in Nienburg entwickelte, während sie hier im wohl guten und schweren, aber trocknen Boden meines Gartens beim Hause auf gesundem, in Graslande stehenden Probebaume in dem trocknen und warmen Jahre 1859 und naßkalten Jahre 1860 Form und Größe

der Figur b oben annahm, auch stark körnig war. Hätte sie nicht den bekannten Alantgeschmack und die richtige Vegetation gezeigt; wüßte ich nicht, wie sorgfältig ich gewesen bin, die Dielschen Sorten immer ächt zu erhalten und lägen mir nicht bereits zahlreiche Beispiele von durch den Boden veränderter Form, Zeichnung und Güte vor, so würde ich nicht glauben, dieselbe Frucht vor mir zu haben, und mache dies Beispiel hier einmal augenfälliger bemerklich, zur Erwägung für Diejenigen, welche noch immer hoffen, durch das System und allenfalls noch recht genaue Obstbeschreibungen allein eine völlig sichere Kenntniß der verschiedenen Obstfrüchte erwirken zu können. — In der vollendeteren Form ist sie, wie Diel richtig angiebt, länglich kegelförmig; der sanft geschweifte Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich plattrund und häufig mit schief stehender Fläche, auf der sie nicht stehen kann, zuwölbt. Nach dem Stiele macht sie ohne Einbiegungen eine etwas lange, bald wenig oder nicht, bald etwas mehr abgestumpfte Spitze.

Kelch: unbedeutend, hart und lederartig, sitzt in etwas enger, ziemlich tiefer Einsenkung, an deren oberen Rande sich häufig breite Erhabenheiten finden, die die Kelchfläche schief machen.

Stiel: ziemlich stark, 1—1¼ Zoll lang, sanft gebogen, sitzt auf der Spitze oben auf, meist mit einigen Falten eingeschnürt.

Schale: fein, glatt, vom Baume hellgrün, in der Reife gelblich mit zurückbleibenden grünen Stellen und zuletzt gelb. Die Sonnenseite ist mit einem angenehmen Dunkelroth wie angespritzt, welche Röthe bei beschatteten Früchten fehlt oder unbedeutend ist. Punkte häufig, aber fein, nicht ins Auge fallend, in der Röthe weißgrau. In dem warmen Jahre 1859 war die Röthe jedoch ziemlich verwaschen. Feiner Rost findet sich hauptsächlich um die Stielspitze.

Das Fleisch ist weiß, nach Diel feinkörnig, etwas steinicht ums Kernhaus, nicht saftvoll, doch ganz zergehend, von zuckersüßem, stark alantartigen Geschmacke. Diese Güte hatte die Frucht, wie obgedacht, bei mir nur in Nienburg, ist also eigen auf den Boden.

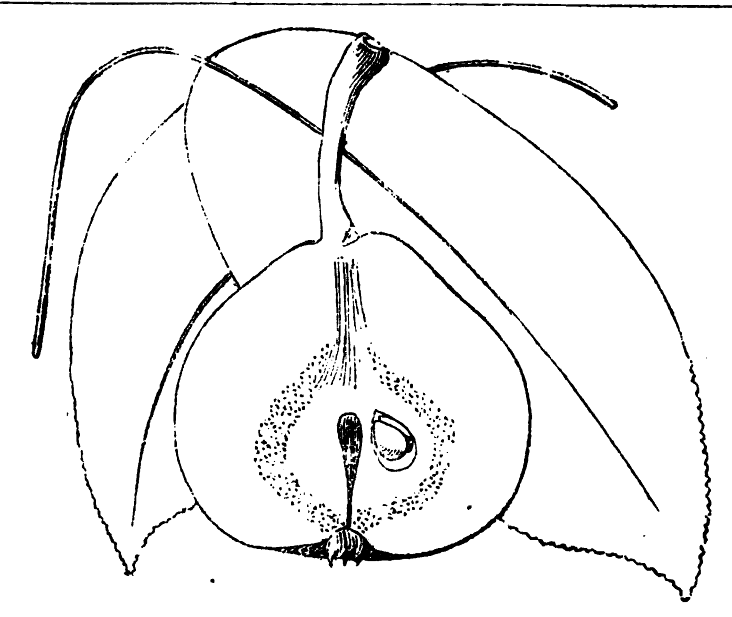
Das Kernhaus ist klein; die engen Kammern enthalten nach Diel meistens taube Kerne, die ich jedoch mehrmals vollkommen, schwarz und langeiförmig fand.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt gegen Ende August und hält sich bis gegen Ende Sept. Ist hauptsächlich nur Haushaltsfrucht. Muß, um sich länger zu halten und mehr Saft zu haben, etwas grün gebrochen werden.

Der Baum ist nach Diel ausnehmend tragbar und wird deshalb nicht groß. Sommertriebe mäßig stark, mit vieler Wolle besetzt, röthlich gelb mit Grün vermischt, nur sehr wenig punktirt. Blatt mittelgroß, langeiförmig, glänzend, fast flach ausgebreitet, am Rande nicht oder nur unbedeutend gezahnt. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen lang- und spitzoval, oft mehr elliptisch, (unterhalb, wie ein Theil der gesandten Blätter zeigt, wenigstens öfters etwas wollig, Jahn.) Augen klein, herzförmig, flachgedrückt, anliegend. Träger klein und flach.

Oberdieck.

No. 451. Van Mons Pomeranzenbirne. D. II, 1 (2), 1.; L. II, 2. b.; J. VI, 1.



Van Mons Pomeranzenbirne. Oberdieck, (v. Mons). *†† Aug. Sept. 14 T.

Heimath u. Vorkommen: Diese recht gute frühe Markt= und Küchenfrucht, die selbst zum rohen Genusse angenehm ist, und deren Baum durch frühe und sehr reichliche Tragbarkeit sich auszeichnet, fand sich unter den 300 Birnreisern ohne Namen, welche ich 1838 von Hrn. van Mons erhielt. Dieselbe Vegetation fand ich unter allen meinen belgischen Birnsorten bisher nicht, und da Herr Professor van Mons versicherte, mir Vieles von seinen allerneuesten Sämlingszuchten zu schicken, so mag die Frucht wohl aus diesen herstammen, und bisher unbekannt sein.

Literatur und Synonyme: findet sich nur erst aufgeführt und der Frucht nach beschrieben in meiner Anleitung S. 392.

Gestalt: steht der Form nach zwischen Bergamottform und Kreiselform, 2″ breit, $1^1/_2$ bis $1^3/_4$″ hoch, oft fast so hoch, als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie rasch ab, und endigt mit kurzer, wenig oder fast nicht abgestumpfter Spitze, die mit einigen Fleischringeln fast in den Stiel übergeht oder aus einigen an den Stiel sich anlegenden feinen Fleischbeulen besteht.

Kelch: hartschalig, halb geschlossen oder offen, steht in die Höhe und sitzt in weiter, meist flacher Senkung, die häufig einige Beulen zeigt, welche aber am Bauche nur flach und sehr breit hinlaufen, so daß die Rundung meist schön ist.

Stiel: stark, holzig, 1" lang, an der Basis oft etwas fleischig, fast gerade, nur mitunter durch einen kleinen Fleischwulst etwas zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, an seiner Basis mit einigen Fleischringeln umgeben, oder es bilden etliche ihn umgebende flache Fleischbeulen eine kleine Stielhöhle.

Schale: ziemlich fein; Grundfarbe ein mattes in der Reife gelbliches Grün; die ganze Sonnenseite ist mit einer starken, etwas erdartig bräunlichen, in der Reife heller und hellblutfarbig werdender Röthe überzogen, die, besonders nach der Schattenseite hin, deutliche Spuren von Streifen zeigt. Die Röthe findet sich, weil die Frucht sich nicht hängt, sondern auf dem starken Stiele emporsteht, immer um den Kelch am stärksten. Punkte zahlreich, ziemlich stark, in der Röthe weißgrau. Rostanflüge häufig, zum Theil leichten Ueberzug bildend.

Das Fleisch ist mattweiß, saftreich, fein, halbschmelzend, von süßem, durch etwas beigemischte Säure gehobenen, schwach müskirten Geschmacke.

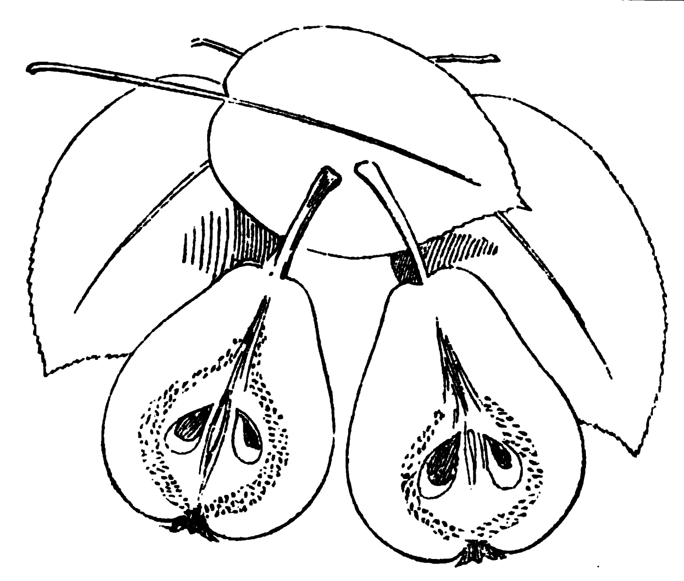
Das Kernhaus hat kurze, hohle Achse; die kleinen, engen Kammern enthalten vollkommene schwarzbraune, ziemlich eiförmige Kerne. Die Kelchhöhle ist gerundet.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte bei mir in warmen Jahren gegen Ende August und mußte gegen den 18. August gebrochen werden; in kälteren Jahren war die Pflückezeit gegen Ende August. Hält sich 14 Tage, und nach und nach gebrochen ist sie 3 Wochen brauchbar.

Der Baum wächst gut und gesund und macht an langen Aesten viel kurzes jährlich in Büscheln tragendes Fruchtholz. Sommertriebe ziemlich stark, etwas röthlich lederfarben, schlank, wenig punktirt. Blatt mittelgroß, eiförmig oder langeiförmig (wie auf dem Holzschnitte oben), nur gerändelt. Blätter der Fruchtaugen, welche längere Stiele haben, sind breitlanzettlich, kurzstielig, mehr eiförmig, meist ganzrandig. Augen spitz, konisch, stehen etwas ab.

Oberdieck.

No. 452. Die Knechtchens-Birne. Diel III, 3. 1.; Luc. VII, 1. a.; Jahn II, 1



Die Knechtchens-Birne. Sickler. †† Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: Herr Hofgärtner Jäger in Eisenach, bekannt durch manchfaltige gute Schriften über Gartenbau, sendete mir von dieser von Sickler beschriebenen kleinen Birne im August 1863 Früchte und Zweige des Baumes. Sie sieht einer Kleinen Stuttgarter Gaishirtel oder auch der Kleinen Pfalzgräfin ähnlich, ist aber in der Güte geringer, jedoch wird sie in der Gegend um Eisenach, wie schon Sickler angibt, gerne gepflanzt und ist daselbst eine sehr bekannte und beliebte Marktfrucht.

Literatur und Synonyme: T. O. G. VII S. 233, Taf. 12: Die Knechtchensbirne. Sickler hat sie von der Form meiner kürzer gezeichneten Frucht, nur etwas voller und größer abebildet, $1^1/_4$" breit, $1^1/_2$" hoch, wie sie nach Herrn Jäger in besseren Lagen auch wird. Er beschreibt die Frucht, für die er keinen Autor weiß, in Gestalt als der 4 Wochen früher reifenden, aber kleineren Roberts Muskateller fast ähnlich, in der Mitte der oberen Hälfte der Länge nach der Blume zu am breitesten und hier gleichmäßig abgerundet, nach dem Stiele zu laufe sie ausgehöhlt spitzig zu und endige mit stumpfer Spitze u. s. w. Synonyme gibt er nicht an. — Mir wurde dieselbe aus meiner Nähe als Nägeles-(Nelken-)Birne zugebracht, welchen Namen jedoch in Franken, nach Dochnahl S. 188, die Olivenbirne Diels V, S. 169, eine größere, kreisel- oder bergamottförmige, im Nov. und Dec. reifende Frucht, führt. — v. Biedenfeld S. 17 hält sie für eine der Bon-Valet-Varietäten (?), in s. Buche nicht beschrieben.

Gestalt und Größe vergl. Umriß und Text oben.

Kelch: hart- und großblättrig, sternförmig, weit offen, flach obenauf sitzend. Die Kelchhöhle ist weit, doch seicht. Meist ist die Abrundung der Frucht regelmäßig und schön.

Stiel: oft kürzer, auch dicker, als ihn der Holzschnitt gibt, grünbraun, steht auf der Spitze wie eingesteckt, häufig drückt ihn ein sich an ihn anlegender Höcker schief.

Schale: grüngelb, später gelb, mit bräunlicher punktartiger, oft etwas streifiger Röthe an der Sonnenseite, und mit zersprengtem gelbbraunen Roste an verschiedenen Stellen der Frucht, die sich dadurch rauh anfühlen.

Fleisch: gelblichweiß, etwas gröblich und körnig, abknackend, von dem von Sickler beschriebenen, etwas herben, säuerlichsüßen Geschmack, der aber bei weiter vorgeschrittener Reife jedenfalls recht angenehm und wobei das Fleisch zartfleischiger werden mag, so daß man von der Frucht, wie angegeben wird, viel essen kann, und sich selbst viele Personen, welche gerade keine Obstliebhaber sind, zu ihr hingezogen fühlen.

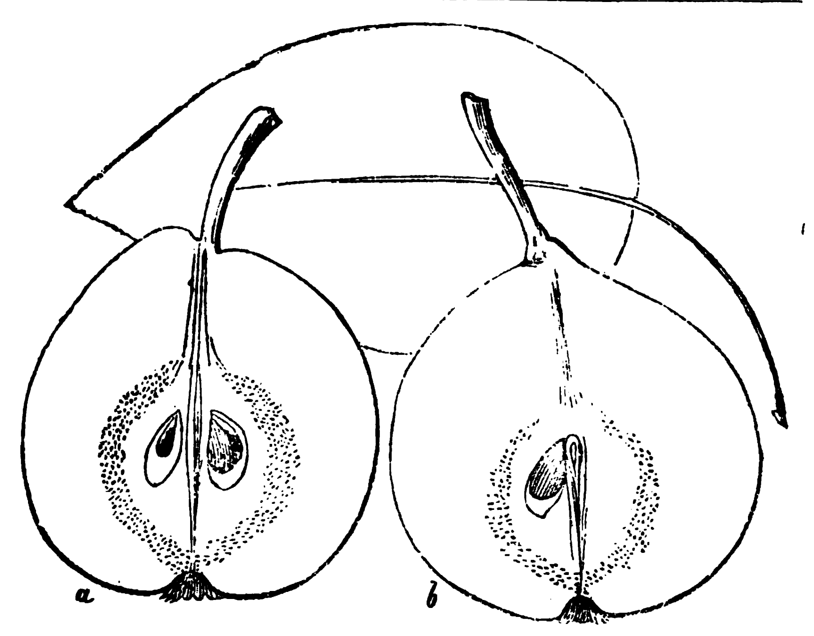
Kernhaus: mit etwas, doch nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern mäßig groß, an den von mir versuchten Früchten mit zum Theile noch halbweißen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift zu Ende des August, doch zeitigt ein Theil auch später und dauert durch den September; einmal reif hält sie sich jedoch nicht lange, sondern wird, wie die meisten Birnen dieser Zeit, bald teig. Außer zum frischen Genusse ist sie gut zum Dörren und zu allen anderen wirthschaftlichen Zwecken zu verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist mittelmäßig stark und ziemlich tragbar, geht mit seinen Aesten in spitzen Winkeln in die Höhe und diese setzen sich gerne übereinander und in Gabeln an, so daß die Krone sehr hoch wird, jedoch, da der Baum die untersten Aeste bald abzulegen pflegt, so wird sie zum Theil unregelmäßig und durchsichtig. Der Baum ist dauerhaft in allen Lagen und macht sich kenntlich durch seine wolligen (oder, wie Herr Jäger bemerkte „silbergrauen") Blätter. Die Sommerzweige sind nach Sickler mittelstark und verhältnißmäßig lang, die Farbe des 2jährigen Holzes (welches mir nur vorlag) ist graubraun, oder braungrau mit einzelnen gelbbraunen ziemlich starken Punkten. Die Blätter an demselben sind klein, eirund, zum Theil etwas rundlich und zum Theil ins Ovale übergehend, meist etwas herzförmig, mit mehr oder weniger langer, oft stumpfer, oft auch scharfer Spitze, ganzrandig oder nur nach vorne fein gekerbt-gesägt, nur die mehr länglichen Blätter sind deutlich gesägt; sie sind meist flach, doch ist die Spitze etwas seitwärts gebogen, länger oder kürzer gestielt. Auch Sickler, der das Blatt ähnlich abbildete und beschreibt, bemerkt „es sei mit einem weißlichen Gewebe übersponnen, nach dessen Abwischen seine gelbgrüne Farbe hervortrete.

Jahn.

No. 453. V. Höcks Pomeranzenb. D. III, 2. 1.; L. II (VIII), 2. a. (b.); J. II, 1.



Van Höcks Pomeranzenbirne. Diel. *†† Anf. oder Mitte Sept., 3 W.

Heimath und Vorkommen: Obgleich diese sehr gute Haushaltsfrucht in Holländischen Baumschulen-Catalogen schon ziemlich lange sich findet, ist sie doch erst durch Diel beschrieben und näher bekannt geworden, der das Reis von Herrn Kunstgärtner Stein zu Harlem erhielt, wie ich es später direkt von Diel bekam. In meinem feuchten Sulinger Boden hatte sie, eben so wie die Müskirte Pomeranzenbirne, Korallenrothe Pomeranzenbirne ꝛc. nur geringen Werth, war aber im Nienburger und Jeinser Boden besser und verdient es sehr, weiter bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Diel VII S. 140 Van Höcks Pomeranzenbirn, Orange van Hoeck; v. Aehrenthal giebt Taf. 44 nicht hinlänglich kenntliche Abbildung. Kommt selbst in Dittrichs Werke nicht vor. Auch der Londoner Cat. hat sie nicht.

Gestalt: In der Mehrzahl der Exemplare ist sie mehr rund, als rund kreiselförmig, manche wölben sich aber auch um den Kelch merklich flach, wie Figur a zeigt. Gute Früchte sind nach Diel 2 bis $2^{1}/_{4}$" breit und hoch, doch hatte ich über 2" große bisher nicht und viele blieben noch etwas kleiner. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; um den Kelch wölbt sie sich allermeistens halbkugelförmig und nur so weit abgestumpft, daß sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie mit erhobenen Linien stärker ab, und endigt mit einer kurzen, nach

Diel stark abgestumpften Spitze, während sie bei mir immer fast gar nicht abgestumpft war.

Kelch: offen, bald hartschalig und etwas in die Höhe stehend, bald liegt er mit den dürren Ausschnitten, soweit sie noch vorhanden sind, sternförmig auf, und sitzt flach vertieft, oft auch oben auf, mit einigen Falten oder flachen Beulen umgeben.

Stiel: mäßig stark, wenig gekrümmt, holzig, 1 bis 1½″ lang, sitzt fast wie eingesteckt und ist mit einigen feinen Fleischwulsten umgeben, oft auch durch diese etwas zur Seite gebogen.

Schale: bald glatt, bald etwas fein rauh anzufühlen. Die Grundfarbe ist vor der Zeitigung ein gelbliches Hellgrün, welches in der Zeitigung grünlich hellgelb und zuletzt gelb wird. Die Sonnenseite ist mit einer braunen, erdartigen Röthe verwaschen, die mit der Zeitigung freundlich wird. Bei etwas beschatteten Früchten ist die Röthe unbedeutend, oder nur wie leicht marmorirt. Die Punkte sind sehr zahlreich, doch fein, in der Grundfarbe nicht ins Auge fallend, in der Röthe erscheinen sie als zahlreiche, feine, oft auch etwas stärkere gelbgraue Stippchen. Je nach Boden u. Jahren haben die Früchte bald wenig, bald viel Rost, der dann oft große Stellen der Schale überzieht und zuweilen selbst rauh wird. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist mattgelblich, von Ansehen körnig, um das Kernhaus etwas körnig, sehr saftreich, bald abknackend, bald auch halbschmelzend, u. von angenehmem, zuckerartigen, fast süßweinartigen Muskatellergeschmacke. Das müskirte Gewürz ist in meiner Gegend nur leicht beigemischt.

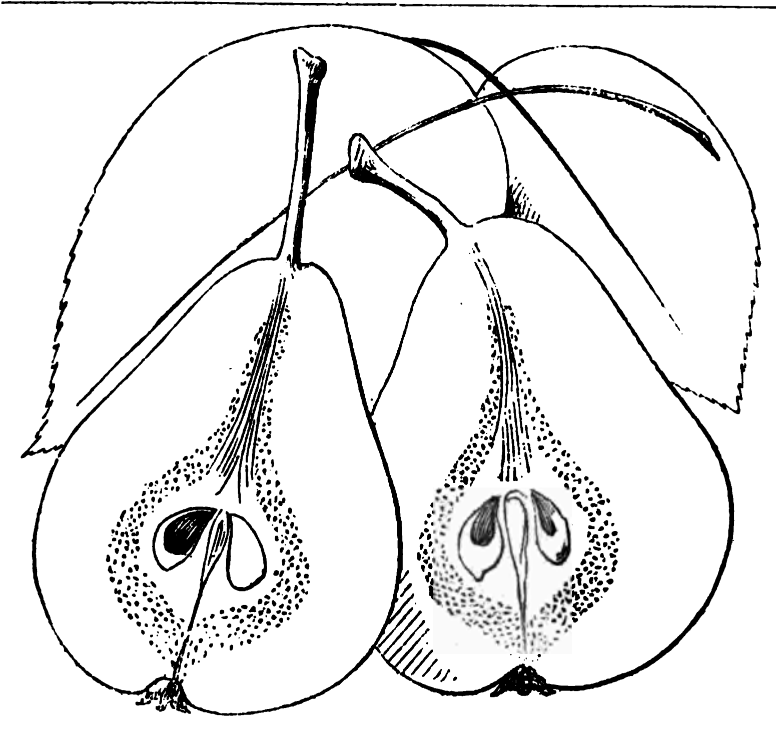
Das Kernhaus ist klein, ohne hohle Achse, die engen Kammern enthalten ziemlich viele schwarze, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre zieht sich als feiner Cylinder noch etwas ins Fleisch hinein.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Diel Anf. Sept. und hält sich 14 Tage, ohne teig zu werden. In meiner Gegend hielt sie sich noch etwas länger und reifte in gewöhnlichen Jahren Mitte Sept., in kalten erst gegen oder selbst nach Michaelis.

Der Baum wächst nach Diel stark, wird groß, geht mit den Hauptästen schön in die Luft, aber die Nebenäste stehen stark ab und neigen sich zum Hängen. Mein hiesiger junger Baum bestätigt diese Angaben. Er treibt am zweijährigen Holze sehr viele kurze Fruchtspieße und trägt bald und reichlich. Die Sommertriebe sind mäßig lang, nur etwas gekniet, fast schlank, nach oben nicht viel abnehmend, braunroth, ziemlich zahlreich, doch etwas fein punktirt. Am zweijährigen Holze treten die Punkte stärker hervor. Blatt klein, elliptisch mit langer auslaufender Spitze, nach Diel rinnenförmig und etwas rückwärts gebogen, während ich es fast flach ausgebreitet finde, ziemlich glänzend, nur gerändelt oder nur nach der Spitze hin etwas fein gezahnt. Afterblätter kurz, mehr pfriemenförmig, als fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen lang- und spitz eiförmig, (nach dem Stiele zu abnehmender, als auf obigem Holzschnitte) einzeln elliptisch. Augen länglich herzförmig, liegen an und sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 454. Knausbirne. Diel III, 3. 1.; Lucas VII, 1. b.; Jahn II, 1.



Knausbirne. Lucas. †† M. K. Mitte bis Ende Sept.

Heimath u. Vorkommen: sie ist durch ganz Württemberg und zwar unter allen Birnen am meisten, doch auch im Badischen verbreitet und ihr großer Baum liefert sehr reiche Ernten, kömmt auch in allen Lagen dort gut fort. — Mir sandte Hr. Bürgermeister Richtsteig in Görlitz von ihr Früchte, die er aus Zweigen von Oberdieck erzog und erreichten diese, die zum Holzschnitte oben dienten, zwar nur 2/3 der von Lucas gezeichneten Größe, doch versinnlichen sie gu die Form und zeigen zugleich, wie die Birne im mehr nördlichen Deutschland wird.

Literatur u. Synonyme: Lucas Kernobstsorten S. 219. — Metzger süddeutsche Kernobstsorten S. 222 (mit Beschreibung von Lucas.) — Abbildung mit Notizen von Lucas findet sich in Monatsschr. v. 1856 S. 32. — Synonyme sind: Weinbirne, Frühe Weinbirne, Pfullingerbirne, Elsasser, Frühe Frankfurter, Röthelbirne, Räthelsbirne, Faßfüller u. Dochnahl S. 172 hat außer diesen noch Weinbergsbirne, Zankbirne, Herbstgürtel. — Als Pfullinger Knausbirne geht nach Metzger die Veldenzerbirne (Illustr. Hdb. II S. 495). Ueber diese letztere, die ich für identisch mit Großer Winterrusselet hielt u. ihr deshalb die Blattform der letzteren, wie ich sie von Dochnahl empfing, hinzugab, zugleich die Bemerkung, daß beide nach weiteren Beobachtungen doch verschieden und die Blätter des Baumes der Veldenzerbirne am Stiele mehr abgerundet, selten so herzförmig, als im Illustr. Handb, auch vorne länger zugespitzt sind.

Gestalt: die von Lucas als groß, birnförmig, am Kelche schön abgerundet, mit kleiner Einbiegung nach dem Stiele zu stumpf zugespitzt beschriebene, und von ihm 2½" breit, 3" hoch abgebildete Birne, zeigt auf unserem Holzschnitte Mittelgröße und dürfte ihre Form, auch nach deren Abbildung in Monatsschrift, in vielen Exemplaren nebenbei als eirund, nach dem Stiele zu abgestumpft kegelförmig zu bezeichnen sein.

Kelch: kurz- und hartblättrig, oft unvollkommen, offen, steht flach oben auf, oder in sehr seichter und enger Vertiefung, ohne Beulen im Umkreise, auch ist die Abrundung der Frucht überall hübsch gleich und eben.

Stiel: ¾—1½" lang, sitzt auf der Fruchtspitze wie eingedrückt, oft schief neben einem Höcker.

Schale: gelbgrün oder grünlichgelb, an der S.S. mit bräunlicher verwaschener oder streifiger Röthe, worin grünliche oder gelbliche Punkte von der Grundfarbe durchblicken, auch mit etwas dünnem Roste, doch besonders nur um den Kelch.

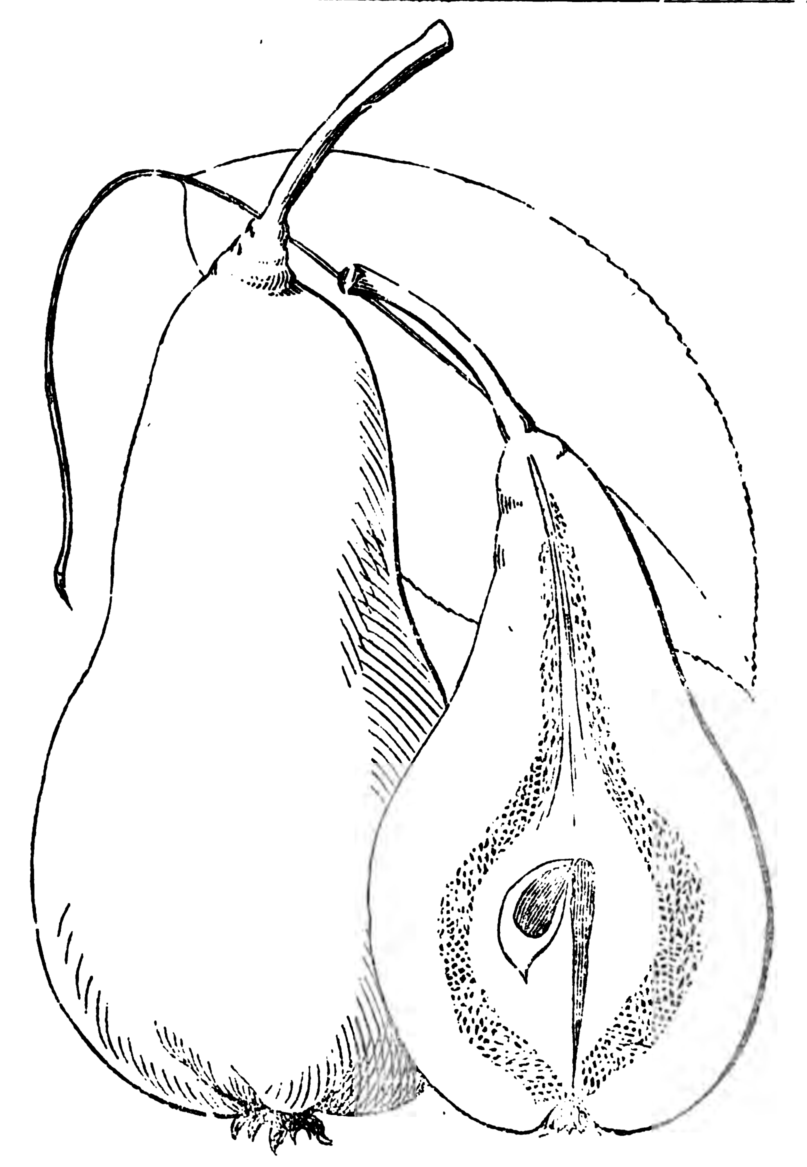
Fleisch: gelblichweiß, fein, mäßig saftig, (nach Lucas sehr saftreich), abknackend, schwach gewürztsüß, ohne Herbigkeit, die jedoch wohl die unreife Birne zeigen mag, da sie Lucas hervorhebt.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen, die einen kleinen Höcker haben.

Reife und Nutzung: die Birne reift von Mitte bis Ende Sept., hält sich aber nur 8 Tage und wird schnell teig, in welchem Zustande sie jedoch noch schmackhaft ist und den Landleuten zum Rohgenuß dient. Man nimmt sie noch grünlich ab und verwendet sie zum Dörren und zu Syrup, meist aber zu Most. Zu letzterem darf sie nicht erst teig werden, sonst wird der Most zähe und blau, doch will man auch aus völlig teigen Birnen noch einen recht angenehmen hellen, 2—3 Jahre haltbaren Most erhalten haben und durch Zusatz von 1 Imi Trollinger Most sammt Trebern zu 1 Eimer Knausbirnmost soll dieser an Farbe, Güte und Haltbarkeit sehr gewinnen.

Der Baum zeigt sehr lebhaften Wuchs, wird eichengroß mit sehr hochgebauter Krone und seine Tragbarkeit ist so außerordentlich groß, daß Bäume häufig 50 Simri Früchte, zuweilen selbst das Doppelte lieferten. Nach Walker in Hohenheim gab oft ein Baum in Einem Jahre 4 Württemberger Eimer Most. — Die Sommerzweige sind lang, nicht stark, hell grünbraun, nach oben schwach geröthet, sparsam und fein gelblich punktirt, an der Spitze etwas wollig. Blätter an denselben etwas klein, rundlich mit etwas aufgesetzter Spitze, glatt, doch, wie es scheint, auf der unteren Fläche schwach wie bestäubt wollig, verloren und seicht gesägt, nur einzelne deutlicher an ihrer Spitze gesägt, flach, auf ¾—1" langen Stielen aufrecht oder geradeaus stehend. Blätter des Fruchtholzes größer, mehr eirund, länger oder kürzer zugespitzt, viele der kleineren und kürzergestielten auch rundlich, meist ganzrandig, einzelne nur schwach gesägt (verlorener u. seichter als auf dem Holzschnitte, der auch die Zuspitzung des kleinen Blattes nicht richtig u. das größere Blatt zu breit gibt.) Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanft gespitzt, hellbraun, glatt. Jahn.

No. 455. **Die Langbirn.** Diel III, 3. 1.; Lucas VII, 2. a.; Jahn VI, 1.



Die Langbirn. A. T. G. Magazin. (Lucas). †† Mitte Sept. 14 T.

Heimath und Vorkommen: nach Angabe des Allgemeinen Teutschen Garten-Magazins, ist diese Frucht, die vielleicht Deutschen Ur-

sprungs ist, in der Schweiz und dem angrenzenden Schwaben verbreitet, und wird daselbst zum wirthsaftlichen Gebrauche für eine der besten gehalten, und reißend gekauft. Nach Lucas (Kernobstsorten Württembergs), ist sie auch sonst in Württemberg sehr verbreitet, und dient zum Dörren und zur Gewinnung von Obstmost, der besser ist und höher bezahlt wird, als von den allermeisten andern Sorten. Im übrigen Deutschland scheint sie noch unbekannt zu sein. Sie reift in der Schweiz Mitte August und hält sich etwa 14 T. In meiner Gegend zeitigt sie erst um oder nach Mitte Sept., bewährte auch in meinem hochgelegenen Garten die gerühmte Tragbarkeit, erlangte jedoch nur die Größe der kleineren Figur oben, während das Gartenmagazin sie in der Größe der anderen Figur darstellt, war auch ziemlich steinig ums Kernhaus, was in besserem Boden für Birnen nicht so sein wird. — Mein Reis erhielt ich von Lucas.

Literatur u. Synonyme: Allgemeines Teutsches Garten-Magazin 1804, S. 505. Taf. 37. Lucas Obstsorten Württembergs, S. 222 mit den Synon. Gelbe Wadelbirn, Kannenbirn, Schluckerbirn, Würgebirn. Es giebt nach Lucas auch noch eine Halblangbirn, Wilde Langbirn, die Mitte bis Ende Sept. reift, und von Obiger sich nur durch geringere Größe unterscheidet. Vergl. nach Hohenheimer Cat. Nr. 133.

Gestalt: flaschenförmig; der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich fast eiförmig zurundet und nur sehr wenig abstumpft, so daß sie nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einbiegungen und lange, wenig abgestumpfte, oft halb in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: stark, langgespitzt, blättrig, doch ziemlich hart, steht mit den Ausschnitten auseinander, liegt oft etwas auf, ist offen und sitzt flach vertieft, mit einigen flachen Beulen umgeben, die man meist als flache Erhöhungen bis über den Bauch verfolgen kann. 1864 jedoch hatten die harten Ausschnitte des Kelches die Spitzen sämmtlich verloren.

Stiel: holzig, gerade oder sanft gekrümmt, an der Basis mit Fleischringeln umgeben oder selbst etwas fleischig, 1¼ bis gegen 2″ lang.

Schale: stark, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife gelb. Nur stark besonnte sind röthlich orange angelaufen. Punkte zahlreich, sehr fein, rostfarben, oft grün umringelt, werden durch den Rost, wenn er häufiger ist, etwas maskirt. Rostanflüge und Rostfiguren, welche das Garten-Magazin nicht mit darstellt, sind wenigstens in meinem Boden ziemlich häufig, und bilden um den Kelch oft etwas Ueberzug. Auch Lucas sagt, daß Rostanflüge und Figuren sich fast an jeder Frucht finden. Geruch schwach.

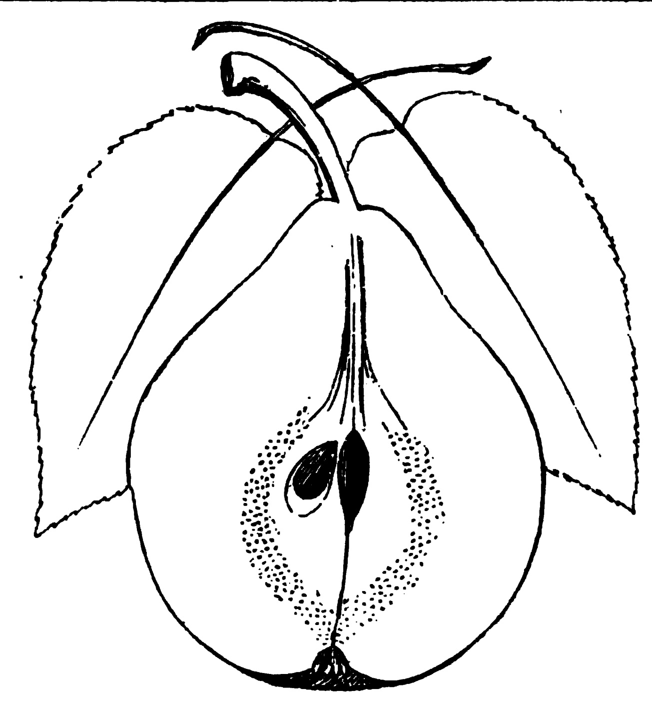
Das Fleisch ist gelblichweiß, ums Kernhaus in meinem Boden etwas steinig, ziemlich saftreich, gewürzt, mürbe, von gezuckertem, ein Geringes herben, ganz guten Geschmacke.

Das Kernhaus ist hohlachsig, mäßig groß, sitzt stark nach dem Kelche hin; die Kammern enthalten schwarzbraune, theils vollkommene, theils taube Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt am Bodensee, wo die Beschreibung des T. Gart.-Magaz. entworfen wurde, Mitte Aug., in Württemberg, nach Lucas, und bei mir erst Mitte Sept. und hält sich in meiner Gegend wohl 3 Wochen, wozu sie noch etwas grün gebrochen werden muß.

Der Baum wächst, sowohl nach dem Garten-Magaz., als nach Lucas, langsam, wird aber ungemein groß und trägt mit zunehmendem Alter äußerst reich, nach Angabe des Garten-Mag. in vorzüglicher Menge nur alle 2 oder 3 Jahre, nach Lucas mehrere Jahre hinter einander und setzt dann ein paar Jahre wieder aus. Er macht, nach meinem Probezweige sehr viel kurzes Fruchtholz, das sich reich belaubt. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, etwas gekniet, kurzgliedrig, haben zahlreiche Blätteraugen, sind nach Ende Sept. entweder ganz oder nach oben mit feiner Wolle belegt, braunroth oder bräunlich überlaufen, nur nach unten mit ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt düster von Ansehen, auch oben behaart, fast flach oder nur seichtrinnig, elliptisch, oft mehr langeiförmig, seicht und scharf gezahnt. Afterblätter bald fadenförmig, bald mehr lanzettlich. Blatt der Fruchtaugen groß, flach, die am meisten langstieligen breitlanzettlich, ja lanzettlich, die weniger langstieligen breitelliptisch, ganz fein gezahnt, einzelne auch ganzrandig. Augen stark, so weit sie nicht Blätteraugen sind, anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden, schwach gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 456. Ananasbirne von Courtray. Diel I, 1. 1.; Luc. I, 1. b.; Jahn II, 1.



Ananasbirne von Courtray. Bivort. **+! Sept., 4 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Bivort in der Annales gegebenen Nachricht ist diese delikate Frucht, die allgemein angebaut zu werden verdient, schon lange in der Gegend von Courtray in Flandern (Belgien) als Ananasbirne gebaut worden, und glaubt Bivort, daß sie um die Mitte des vorigen Jahrhunderts daselbst entstanden sein möge, da man Stämme davon finde, die 1 Meter im Umfange hätten. Herr Reynaert-Beernaert sandte 1853 einige Früchte an die Commission royale de Pomologie in Brüssel, durch die sie weiter verbreitet worden ist. Mein Reis erhielt ich von der Société van Mons, und kann, nach der in den Annales gegebenen Beschreibung und Abbildung, nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben.

Literatur: Annales II, S. 13: „Ananas de Courtray“. — de Liron d'Airoles. Descript. I, S. 36, Taf. 10, Fig. 1. — In beiden ist sie beträchtlich groß, auch länger nach dem Stiele zu als auf uns. Fig., zwischen Eiform und Birnform, in dem einen kleineren Exemplare der Ann. auch kreiselförmig kegelförmig dargestellt. — Es gibt der Ananasbirnen bereits mehrere. Ananas belge gab mir die Regentin; eine aus England nach Herrnhausen gekommene Ananasbirne ist die Comperette und bekam ich von Hrn. v. Flotow noch eine Französische Ananasbirne. — [Letztere ist sicher ebenfalls nur die Comperette, Ill. Hdb. II, 301, welche in Frankreich

als Ananas, Ananas d'été bekannt und unter denselben Namen in den belg. Annal. III, S. 37 mit Angabe ihrer Abstammung aus Frankreich beschrieben ist. Zum Unterschiede von der Ananas belge oder d'hiver (Regentin) und von der Courtray nannte man sie auch Ananas français. Auch de Bouchet mit den Syn. Ananas (non belge) und Favori musqué, Jard. fruit. I, Taf. 32, ist, wie Decaisne selbst meint, wohl dieselbe Birne. Fraglich dagegen ist die als groß, stumpfbirnförmig, wenn auch sonst ähnlich beschriebene Ananas d'été Hoggs und des Lond. Cat., vom Letzterem als des Anbaus unwerth bezeichnet, um so mehr, als Downing S. 349 und 350 eine Ananas des Bon Jardin. von der größeren Ananas d'été Thompsons unterscheidet. — Die uns hier beschäftigende Ananas de Courtray besitze ich von der Soc. van Mons in Brüssel, konnte aber die bis jetzt geernteten Früchte nicht von der gewöhnlichen Ananas d'été (Comperette) unterscheiden. Die von Oberdieck mit der Beschreibung gesandten Blätter zeigen aber eine andere Form und ich muß bis auf Weiteres wieder Verschiedenheit annehmen. Jahn.

Gestalt: steht auch an meinen Früchten zwischen Birnform und Eiform, doch sind einzelne mehr kreiselförmig. Gute Früchte waren bei mir selbst auf Hochstamm $2^1/_4$'' breit und $2^3/_4$'' hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Kelche nimmt die Frucht allmählig ab und stumpft sich nur so viel ab, daß sie noch stehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie rascher ab mit schönen Einbiegungen und macht eine dicke, wenig, oft gar nicht abgestumpfte Spitze. Am Spaliere wird sie nach den Annal. oft sehr beulig.

Kelch: hartschalig, mit feinen, rinnenförmig zusammengebogenen Ausschnitten in die Höhe stehend, offen, sitzt flach vertieft mit feinen Falten umgeben und auch zum Bauch der Frucht laufen flache, fast flachkantige Erhabenheiten hin.

Stiel: stark, holzig, 1 bis $1^1/_4$'' lang, meistens sanft gekrümmt, sitzt auf der Fruchtspitze wie eingesteckt, ist oft mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben und durch dieselben zuweilen etwas auf die Seite gebogen. Nach den Annales ist der Stiel etwas fleischig, an beiden Enden verdickt, wohl bei Zwergbaumfrüchten.

Schale: ziemlich glatt, mattglänzend, vom Baume gelblichgrün, in der Reife grünlichgelb. Die Sonnenseite ist bald nur matt, bald auch etwas stärker mit einer erdartig bräunlichen Röthe überlaufen, die in der Reife etwas freundlicher wird. Punkte sind zahlreich, in der Grundfarbe fein und fallen auch in der Röthe nicht stark ins Auge, wo sie, bei genauerer Betrachtung, als matte graue Stippchen erscheinen. Rostanflüge sind nicht häufig, in nassen Jahren aber entstehen ziemlich viele schwärzliche Regenflecke. Der Geruch ist nicht stark.

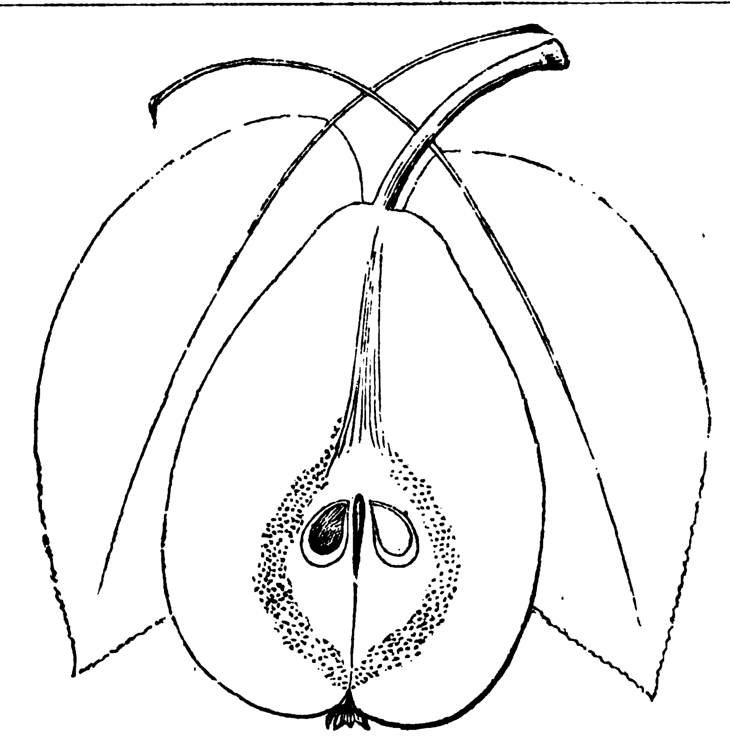
Das Fleisch ist matt gelblichweiß, sehr fein, auch in nassen Jahren ganz steinfrei, selbst ums Kernhaus nicht körnig, saftreich, schmelzend, von delikatem, schwach zimmtartig gewürzten, durch eine feine, angenehme Säure gehobenen süßen, fast süßweinigen Geschmacke.

Das Kernhaus hat eine kurze, aber oft geräumige hohle Achse, liegt in der Mitte der Frucht, ist klein; die wenig geräumigen Kammern enthalten vollkommene schwarze, nicht zahlreiche Kerne. Die Kelchhöhle ist eng und klein.

Reifzeit und Nutzung: In dem späten und naßkalten Jahre 1864 reifte sie gegen Ende Sept., gleich nach der Guten Grauen, was einer gewöhnlichen Reifzeit gegen $^1/_3$ Septbr. entspricht. Muß etwas vor der Baumreife ab, und wird, selbst wenn sie zu früh gebrochen wurde und welkt, noch schmelzend. Die Annales geben die Reifzeit Ende Aug., Anf. Sept. an, und erwähnt auch Bivort, daß man zu Courtray den Genuß dadurch verlängere, daß man schon zu Anf. des August die größesten Früchte breche und in einem Zimmer nachreifen lasse, und so fortfahre, von Zeit zu Zeit die größesten Früchte auszubrechen.

Der Baum wächst mir in der Baumschule gesund und gut und wurden 2 Probezweige früh fruchtbar. Die Sommertriebe sind fein, nach oben etwas abnehmend, etwas gekniet, ledergelb, mit nicht vielen, doch ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt schwach rinnenförmig, klein, glänzend, elliptisch oder eiförmig, schön gezahnt. Afterblätter klein, fadenförmig; Blatt der Fruchtaugen für die große Frucht auffallend klein, meist länglich eiförmig, regelmäßig fein oder auch stärker gezahnt. Augen stark, etwas bauchig, konisch, spitz abstehend, sitzen auf wulstigen, nicht oder nur schwach gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 457. Mayr's frühe Butterbirn. Diel 1. 3. 1.; Luc. I, 1. a. (b.); Jahn VI, 1.



Mayr's frühe Butterbirn. Diel. **† Sept., 14 T.

Heimath u. Vorkommen: Diese schätzbare Tafelfrucht, deren Reis ich von Diel erhielt, ist von ihm nur kurz charakterisirt in der 2ten Fortsetzung des Catalogs, S. 94, und sagt er dort nicht, woher er sie hatte, sondern bemerkt bloß, daß Mayr der Mitaufseher der großen Baumschule in Grätz sei. Nach diesem wäre sie also benannt, und etwa von ihm aufgefunden und verbreitet, hat sich also wohl bei Grätz gefunden. — Sie gehört zu den vorzüglich schätzbaren frühen Sommerbirnen für die Tafel, war sowohl im Nienburger leichten Boden als im Jeinser Lehmboden gut, und verdient recht häufige Anpflanzung. Leichter, nicht trockner Boden wird ihr am meisten zusagen.

Literatur und Synonyme: Diel system. Verzeichn., Nr. 366: Mayr's frühzeitige Butterbirn. Dittrich wiederholt I, S. 634 das von Diel Gesagte. Kommt sonst nicht vor, als nur noch in Dochnahls Führer II, S. 113.

Gestalt: Diel bezeichnet diese als meistens etwas kreiselförmig, $2^3/_4$" breit und oft $3^1/_4$" lang. Schon die angegebenen Dimensionen machen den Ausdruck kreiselförmig unpassend und fand ich sie vielmehr zwischen Eiform und Birnform stehend, meistens eine am Kelche etwas

abgestumpfte Eiform bildend. Gute Früchte vom Hochstamm, wie ich sie namentlich in Nienburg in schöner Ausbildung hatte, waren 2¹/₄" breit und 2¹/₂ bis 2³/₄" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig zurundet und etwas abstumpft, so daß sie meist noch stehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung oder mit schwachen Einbiegungen ab und bildet eine abgerundete, wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, liegt mit den dürren Ausschnitten, sofern sie noch vorhanden sind, etwas auf, erscheint meistens als hartschalig und sitzt in flacher Senkung, die meistens eben ist, wiewohl ganz flache Erhabenheiten von der Kelchsenkung sich wohl zum Bauch hinziehen und eine Seite der Frucht höher machen, als die andere.

Stiel: ziemlich stark, holzig, 1¹/₄ — 1¹/₂" lang, sanft gekrümmt, wenig auf die Seite gebogen, sitzt in enger, flacher Höhle, mit einigen kleinen Beulen umgeben, oder oben auf.

Schale: fein, ziemlich glänzend, vom Baume schön hellgrün, in der Reife gelblichgrün. Röthe findet sich nicht. Die Punkte sind sehr fein und wenig ins Auge fallend. Auch Rost ist meistens nur wenig vorhanden, bedeckte jedoch 1846 zersprengt oder fleckenartig größere Stellen der Frucht. Geruch schwach.

Fleisch: mattweiß, fast etwas grünlich, fein, saftreich, um das Kernhaus kaum ganz feinkörnig, schmelzend, von erfrischendem, etwas fein einschneidenden, delikaten, gezuckerten Weingeschmacke. In Jeinsen war der Geschmack stärker gezuckert und weinartig gezuckert, wie er auch bei Diel mehr Zucker enthalten haben muß, der ihn dem der Beurré blanc vergleicht. Vielleicht kam dies vom späten Pflücken.

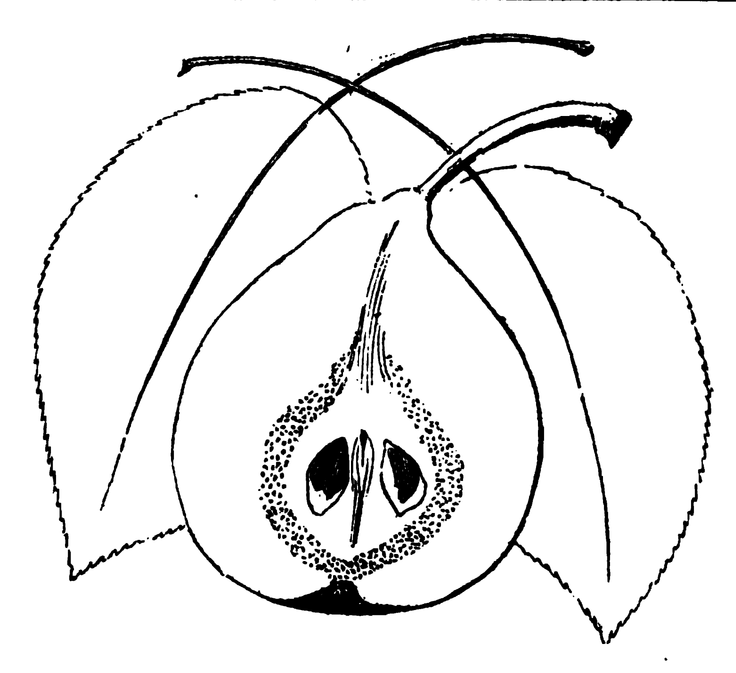
Das Kernhaus hat hohle Achse; die mäßig weiten Kammern enthalten langeiförmige, schwarzbraune Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: Diel gibt die Reifzeit Anf. Oct. an und in dem naßkalten Jahre 1864 zeitigte sie auch mir erst Mitte Oktober. In Nienburg mußte ich in warmen Jahren schon gegen Ende August pflücken, meistens besser 5.—8. Sept. und erfolgte die Zeitigung noch im Sept. Die Frucht wird nicht leicht moll.

Der Baum wächst gut und gesund, hat pyramidalen Wuchs, bildet eine reichverzweigte Krone und wird früh fruchtbar. Die Sommertriebe, welche häufige Blätteraugen haben, sind nur etwas stufig, olivenfarbig, braunroth überlaufen, an schwächeren Trieben fein, an stärkeren stark und in die Augen fallend punktirt, nach der Spitze hin oft etwas wollig. Blatt klein, flachrinnig, mit der Spitze etwas nach abwärts gekrümmt, am Rande gern etwas wellenförmig gebogen, langelliptisch oder lanzettlich, glänzend, ganzrandig oder nur gerändelt. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind oft viel größer und wie die der Fruchtaugen zum Theil elliptisch, einzelne auch langoval, meist jedoch ebenfalls lanzettförmig, öfters wie die jüngsten Blätter des Sommerzweigs noch etwas wollig, stark geadert. Augen herzförmig stumpfspitz, stehen ab und sitzen auf schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 458. Die Augustine. Diel I, 3. 1.; Lucas I (II), 1. b.; Jahn II, 1.



Die Augustine. Diel (v. Mons). Fast **† Sept., 14 T.

Heimath u. Vorkommen: Diese recht gute, durch Gesundheit und Fruchtbarkeit des Baumes sich auszeichnende, jedoch zu ihrer Reifzeit wohl eigentlich nur für den Haushalt schätzbare Sorte erzog Herr Professor van Mons, der sie auch an Diel sandte, und in seinem Cataloge Serie 2, Nr. 873 aufführt. Mein Reis erhielt ich von Diel, und darf, trotz einigen Abweichungen von Diels Angaben glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben.

Literatur und Synonyme: Diel N. K. O. II, S. 185: Augustine. — v. Aehrenthal gibt Taf. 36 nicht gehörig kenntliche Abbildung. — Von der später reifenden Eiförmigen Augustin, St. Augustin, Duham. ist sie verschieden.

Gestalt: Diel beschreibt sie als kegelförmig, so daß sie einer Langen grünen Herbstbirn ähnlich sei, 2" breit, $2^{1}/_{2}$" hoch. Bei mir hatte sie öfter auch die von Diel angegebene Form und Dimensionen, jedoch war sie in der Mehrzahl der Fälle kreiselförmig, was Folge meines trockneren Bodens sein mag. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bei langen Früchten halbkugelförmig wölbt, (bei mir meistens flachrund) und noch aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie keine oder nur auf einer Seite eine bemerkliche Einbiegung und endigt nach Diel mit einer Kegelspitze, bei mir meistens mit kreiselförmiger, halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, die Ausschnitte sind meistens ganz verloren gegangen, und sitzt er nach Diel in seichter, unbedeutender, ebener Einsenkung, und auch über die Frucht laufen keine wahren Erhabenheiten hin. An meinen kreiselförmigen Früchten war die Kelchsenkung stärker, und konnte man um dieselbe flache Beulen wohl wahrnehmen, deren eine oder die andere am Bauch sich auch wohl breit vordrängte.

Stiel: lang, stark, holzig, meistens gekrümmt und häufig von einem Wulste auf die Seite gebogen, sitzt nach Diel wie eingesteckt, während bei meinen kreiselförmigen Früchten die Spitze halb in ihn überging.

Schale: glatt, mattglänzend, vom Baume hellgrün, in der Zeitigung gelblichgrün, wobei man auf der Sonnenseite nach Diel bei recht freihängenden Früchten eine selten starke, aber streifig aussehende Röthe bemerkt. Meine Früchte waren mehrmals auch so gefärbt, oft aber bestand die Röthe hauptsächlich nur in rothen Kreischen um die Punkte. Feine Anflüge von Rost finden sich an allen Früchten, besonders um die Kelchwölbung. Punkte zahlreich, aber fein, und durch den Rost oft etwas maskirt. Geruch schwach.

Fleisch: mattweiß, fein, nach Diel butterhaft schmelzend, ganz zergehend, von sehr angenehmem fein bergamottartigen Geschmacke, der viel Aehnliches mit dem der Langen grünen Herbstbirn hat. Ich fand den Geschmack im Ganzen auch so; jedoch ohne besonderes Gewürz und nur fast **.

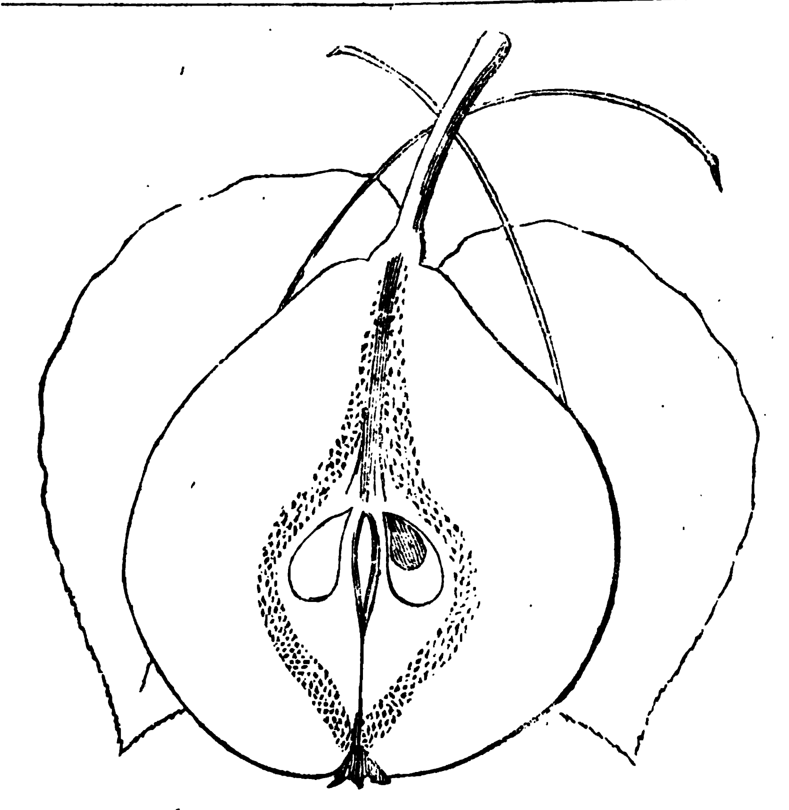
Das Kernhaus hat keine oder nur sehr kleine hohle Achse; die geräumigen muschelförmigen Kammern enthalten viele vollkommene, schwarzbraune, auch oben mit einem Knöpfchen versehene Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt in meiner Gegend Ende Sept. Die rechte Pflückezeit war in warmen Jahren schon 7. Sept., meistens 15. bis 18. Sept. Zum Haushaltsgebrauche kann man sie etwas später brechen.

Der Baum wächst lebhaft, doch bin ich mit Diel der Ansicht, daß er nicht groß werden wird. Eine ganz besondere Aehnlichkeit in der Vegetation mit der Langen grünen Herbstbirn, welche Aehnlichkeit Diel hervorhebt, kann ich gerade nicht finden. Sommertriebe ziemlich stark, ohne Wolle und Silberhäutchen, olivenfarbig, an der Sonnenseite bräunlich, nur wenig und an kurzen Trieben gar nicht punktirt. Blatt mäßig groß, flachrinnenförmig, sehr glänzend und am Rande mit zahlreichen spitzen Sägezähnen besetzt, von Form nach Diel elliptisch mit starker auslaufender Spitze. Ich fand es für elliptisch am Stiele zu gerundet und notirte es als lang und spitz eiförmig, auch bezeichnet Diel die unteren größeren Blätter am Triebe als herzförmig, für welche Form sie jedoch am Stiele nicht stark genug eingezogen sind. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen von derselben Gestalt, noch etwas seichter gezahnt. Augen stark, herzförmig, spitz, stehen auf wulstigen, schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 459. Regenbirne. Diel I, 2. 2.; Lucas I, 1. b.; Jahn II, 1.



Regenbirne, (in Saalfeld). *†† Sept.

Heimath und Vorkommen: diese Birne, welche auch in anderen Gegenden Verbreitung verdient, findet sich im Saalthale, um Saalfeld, um Camburg und Naumburg, auch im Altenburgischen verbreitet und ist in Saalfeld als Regenbirne, in Camburg und Naumburg als Margarethenbirne sehr beliebt; aus dem Altenburgischen abstammend hat sie mir Hr. Rector Lommer in Salzungen als Osterländische Margarethenbirne gesendet. — Die Frucht variirt nach Standort und Boden sehr in Größe und Wohlgeschmack und man unterscheidet deßhalb eine angeblich constante bessere Abart, doch mit gleicher Vegetation. Kleinere Früchte haben Aehnlichkeit mit der Runden Mundnetzbirne und ich habe selbst mehrfach die Frucht vor gemachter Bekanntschaft mit dem Baume für diese ansprechen mögen.

Literatur und Synonyme: die Birne ist jedenfalls bis jetzt nicht beschrieben und ich wage es nicht, auf eine ähnliche Frucht des T. O. G., Zinks oder der Pom. Franc. hinzuweisen. Die in Diel VIII (Oberd. Anleitung S. 395) beschriebene Rainbirne scheint verwandt, ist aber festfleischig. — Daß im Volke

mehrfach Sommerbirnen Margarethenbirnen genannt werden, ist bekannt, ursprünglich führte den Namen eigentlich nur die Kleine Margarethenbirne des T. O. G. und Christs, die, als zur Kirschenzeit reifend, früher in Meiningen bekannt war, aber jetzt hier und wohl auch anderwärts verloren gegangen ist. — Regenbirne hat wohl seine Bedeutung von dem Volltragen der herabhängenden Zweige, von denen es beim Schütteln gleichsam Birnen regnet.

Gestalt und Größe: Die Frucht ist kreiselförmig, mittelgroß, oft etwas kleiner und weniger breit, als oben gezeichnet, bisweilen um den Kelch stärker abgeplattet, bisweilen auch mehr abnehmend, so daß der Kelch etwas vorgeschoben steht.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, graubraun, öfters auch grüngelb, meist etwas wollig, offen oder halb geschlossen, seicht oder flach oder bei stärkerer Abplattung der Kelchfläche auch schwach vertieft stehend, mit schwachen Beulchen umgeben, welche einzeln und verloren über die Wölbung fortlaufen, dann aber oft starke unregelmäßige Anschwellungen am Bauche verursachen.

Stiel: 1—1½" lang, ziemlich stark, gelbbraun mit weißen Pünktchen, steht oben auf mit Fleisch umringelt oder neben einem sich anlehnenden Höcker schief.

Schale: glatt, nicht stark, hellgrün, später gelbgrün mit vielen grünen oder in der Reife bräunlichen Punkten und etwas wenigem gelbbraunen Rost um Kelch und Stiel, auch hie und da mit einem graubraunen Roststreifchen.

Fleisch: weiß, halbfein, etwas körnig, doch sehr saftreich, schmelzend, von recht gutem, süßweinigen, angenehm, wenn auch nicht stark gewürzten Geschmack.

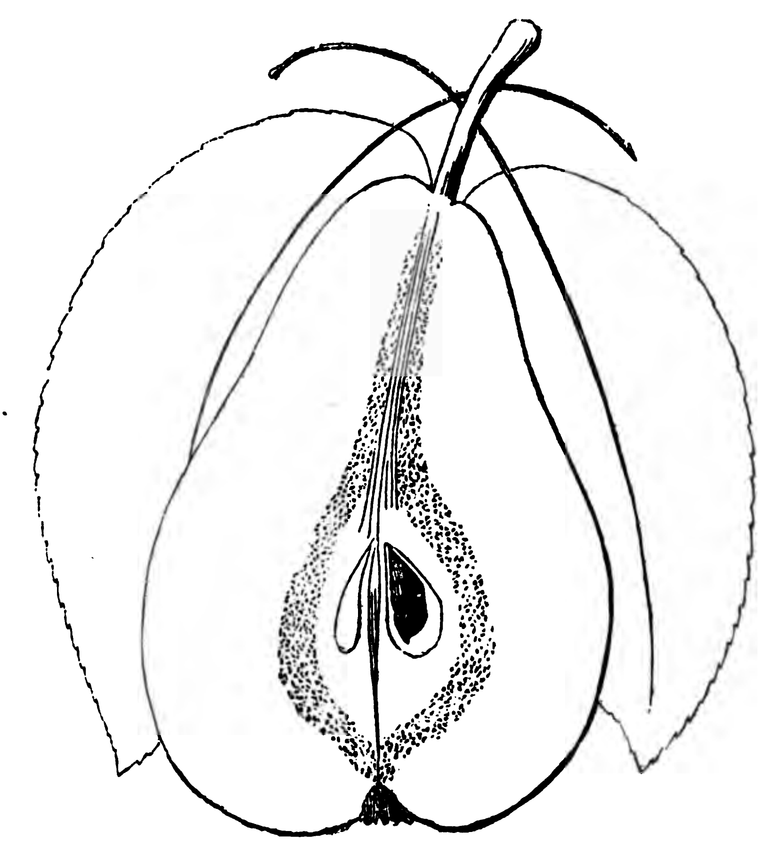
Kernhaus: mit ziemlich viel stärkeren Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit großen schwarzbraunen, vollkommenen oder unvollkommenen mit Höckeransatz versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: Die Birne reift Anf. September, in kühlen Sommern etwas später und in dem ungünstigen Jahre 1864 kam selbst das Ende Sept. und Anf. Oct. bei. Sie hält sich am Baume ausgereift kaum 8 Tage, ist dann aber sehr wohlschmeckend, etwas früher abgenommen dient sie zum Kochen und am meisten zum Backen, da sie sehr gute Schnitze liefert.

Der Baum wird groß und alt, geht hoch, trägt seine Aeste ausgebreitet und ist sehr fruchtbar. — Die Sommerzweige sind stark und lang, röthlich graubraun mit einzeln stehenden, doch oft starken, schmutzigweißen Punkten, oft über die Hälfte herab wie bestäubt wollig. Blätter an denselben elliptisch und breitelliptisch, ganzrandig oder nur nach vorne hin verloren gesägt. Blätter des mehrjährigen Holzes eirund, oft fast rundlich, oft auch mit Neigung zu Elliptisch und Breitelliptisch, ganzrandig, nur gegen die Spitze zu noch unregelmäßig und seicht gesägt, meist flach, doch charakteristisch am Rande mehrfach wellenförmig gebogen, die Spitze ist oft etwas zur Seite gedreht, auf der unteren etwas gelblich oder bräunlich gefärbten Fläche oft noch etwas wollig, oberhalb dunkelgrün, meist nur mattglänzend, fein geadert, langgestielt, sie stehen in gleicher Richtung mit den meist geradeausstehenden Stielen. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, sanft- etwas stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun, etwas silberhäutig, glatt.

Jahn.

No. 460. Krummholz-Birne. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn III, 2.



Krummholz-Birne. Bivort, (Leon Leclercq.) * oder **, Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: nach Bivort hätte sie van Mons erzogen, nach Lesueur ist jedoch Leon Leclercq der Erzieher u. van Mons hat sie nur um 1830 benannt und verbreitet. — Die Birne wird vielfach gelobt und wurde auch vom internat. Congreß in Namur empfohlen, doch verlangt sie guten Boden und Standort und fand ich wohl aus diesem Grunde die oben zum Holzschnitte benutzte Frucht, obschon aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Namur entnommen, mir wenig zusagend.

Literatur und Synonyme: Biv. Album III, S. 155, Arbre courbé. Die birnförmig kegelförmig, 3¹/₄" breit, fast 4" hoch abgebildete Frucht wird beschrieben als sehr groß, oval birnförmig, bauchig, beulig, das Fleisch als halbfein, sehr saftreich u. schmelzend, doch von mäßig gezuckertem und wenig gewürzten Geschmack; zwar schön, doch II. Ranges. — Const. Lesueur im Rouen. Bülletin, S. 193 bezeichnet sie als eine der besten Octoberbirnen, selbst in ungeeignetem Boden; auf der beigegebenen Abbildung hat sie ziemlich Form und Größe uns. Holzschn. — Decaisne, Jard. fruit., Lief. 64, (ebenfalls uns. Holzschn. ähnlich, doch sehr groß, 3¹/₂" breit,

4½" hoch), „sehr schmelzend, gezuckert, bittermandelartig parfümirt, sehr gut." — Willermoz, Pom. de la France, I, Nr. 59 (sehr groß, stark bauchig, mitten am breitesten), „in leichtem Boden schmelzend, saftreich, süß, gezuckert, parfümirt mit feiner Säure, I. R., bisweilen wenig süß und erhaben nach Boden und Standort." — De Liron, Table syn. S. 26, nach Biv. — Baltet, les bonnes P., S. 21, deutsch S. 20 „ziemlich groß, kreiselförmig (?), schmelzend, mit nicht unangenehmem säuerl. Nachgeschmack." — Hogg, Man. 1860, S. 153 „halbbutterig, saftig, oft etwas abstringirend," gibt als Syn. Amiral und Colmar Charny und Willermoz noch Coquillard (Côte d'Or). Decaisne bezeichnet jedoch das Syn. Amiral (bei Anderen = Beurré Amiral) als falsch, und es ist wenigstens die Admiralsbirne, Amiral musqué Diels (II, S. 14, klein, platt, kreiselförmig, süßsäuerlich muskatellernd, Anf. Sept.), jedenfalls verschieden. Wahrscheinlich ist Letztere Knoops Admiral, Tab. V und die von Dittr. III, S. 206 nach St. Hilaire beschriebene Amiral des Chartreux. — Auch Colmar Charny oder Charni in 7 Publ. der Soc. v. Mons und Annal. de Pom. VIII, S. 43, mittelgr., oval, hochgelb, Jan., März, kann nicht unsere Krummholzbirne sein. — Dochnahl hat diese S. 67 Krummholzige Schmalzbirne und im deutschen Baltet wurde sie Birne mit gebogenen Aesten genannt.

Gestalt und Größe sind oben gezeichnet und besprochen.

Kelch: blattlos, hartschalig, offen, in seichter schüsselförmiger Einsenkung, mit einigen flachen Beulen umgeben, von welchen sich eine und die andere mehr erhebt und fortlaufend am Bauche Ungleichheit verursacht.

Stiel: dick u. stark, braun und holzig, steht obenauf, doch meist seitwärts der Spitze, indem sich ein starker Höcker an ihn anlegt.

Schale: hellgrün mit gelblichen Stellen, mit vielen bräunlichen Punkten und zersprengtem Roste u. Rostfleckchen, um Kelch u. Stiel auch zusammenhängend berostet.

Fleisch: grünlichweiß, gröblich, fast rübenartig von Ansehen, doch schmelzend, allein von fadem, ziemlich gewürz- und zuckerarmen Geschmack.

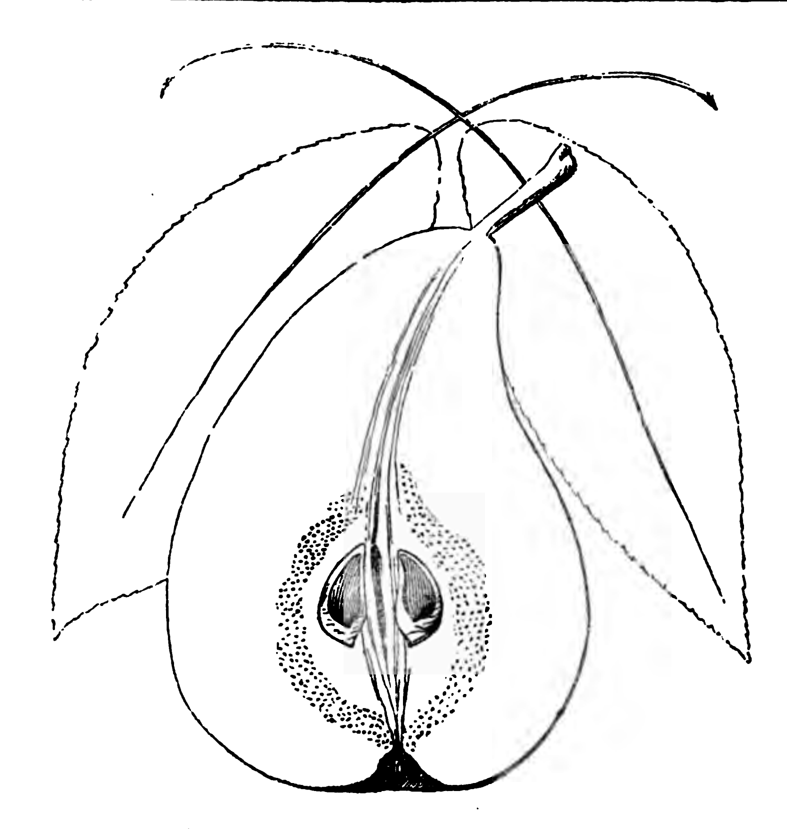
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, etwas hohlachsig; Kammern klein, mit tauben oder auch vollkommenen schwarzbraunen Kernen, die einen starken Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Birne reift nach Biv. und Willermoz Ende Sept. und durch October, zuweilen nach Letzterem auch im November, will aber wegen geringer Farbenänderung genau beachtet sein. Hogg gibt Oct. und Nov. als Reifzeit an. — Meine Frucht war gegen Ende Oct. nach äußerlichen Merkmalen völlig reif.

Der Baum wächst nach Biv. auf Wildling gemäßigt und ist fruchtbar, so daß er nicht auf Quitte erzogen zu werden braucht. Er bildet nach ihm bei gut ausgeführtem Schnitte eine gutbelaubte Pyramide, wozu er sich jedoch nach Willermoz wegen rechtwinkelig abstehender Zweige, so daß auch die oberen anfangs aufrechtwachsenden sich bald krümmen (wonach auch van Mons den Namen wählte) wenig eignet. — An einigen jugendlichen Bäumen, die ich aus Zweigen von Dr. Balling erzog und welche sonst mit den Angaben über die Vegetation stimmen, strebt der Herztrieb gerade auf, doch ist er von seiner Mitte an, wie auch die nach ihm folgenden langen mäßig starken Sommerzweige oft gekrümmt und stufig durch stark abstehende und vorgeschobene Augen, ähnlich wie bei B. gris, ohne daß dies Gekrümmtsein auffälliger als bei letzter und anderen Sorten von gleichem Wuchse wäre. Die Farbe der meist an der Spitze etwas wolligen Sommerzweige ist grünlichgrau, nach oben rothbraun mit vielen und starken gelblichweißen Punkten. Blätter langelliptisch, die jüngeren lanzettförmig, unten am Sommerzweige und am Fruchtholze größer, langoval mit auslauf. Spitze, oft nach dem Stiele zu stark verschmälert, weitläufig, sehr seicht und stumpfgesägt, zum Theil ziemlich ganzrandig, flach, etwas schiffförmig und zum Theil sichelförmig, oft auch halbspiralförmig, dunkelgrün, glänzend, reich doch fein geadert. — Blüthenknospen scheinen ziemlich groß, kegelförmig sanftspitz dunkelbraun zu sein. — Die von Willermoz als characteristisch bezeichnete braune kleine Schuppe am Grunde der nachgewachsenen Blätter fand ich weniger auffällig.

Jahn.

No. 461. Butterb. v. Nantes. Diel I, 2. (3), 1 (2); Luc. III (IV), 1. a.; Jahn VI, 2.



Butterbirne von Nantes. Bivort, (Maisonneuve). **† Sept. Okt., 3 W.

Heimath und Vorkommen: ist eine neuere Frucht, erzogen von Herrn François Maisonneuve zu Nantes und erhielt 1852 bei einer Ausstellung in Frankreich einen 2ten Preis. Mein Reis bekam ich von der Soc. v. Mons, und stimmen die Früchte mit der Beschreibung recht gut überein. Die Frucht ist werthvoll, und wenn auch Manche, die den reinen Zuckergeschmack weniger lieben, als den mehr weinartig-süßen, sie nicht mit den Annales zum allerersten Range für die Tafel rechnen werden, so bleibt sie doch eine schmelzende, fein-fleischige, gar sehr schmackhafte Frucht. Sie hält sich im mürben Zustande gut 14 Tage, wenn sie kühl aufbewahrt wird.

Literatur und Synonyme: Annales II, S. 17: Beurré de Nantes; das Kupfer stellt große, 3'' breite und 4'' hohe Früchte von Pyramide dar. Die Beschreibung ist von Jul. de Liron d'Airol. Dieser hat die Birne mit dem Syn. Beurré Nantais auch in s. Liste syn. S. 40 und in s. Descript. I, S. 2, Taf. 5, Fig, 2, sowie in s. Poires les plus précieux, S. 26, tab. 8, und lobt die Güte sehr, sie passe für alle Formen, selbst für Hochstamm.

Die gegebene Fig. ist gleichfalls beträchtlich größer als unsere Fig. oben. — (Auch Baltet hat die Frucht in s. les bonnes Poires, S. 14, deutsch S. 9, sowie die Soc. v. Mons in ihrer 1. Publ., S. 30, und Hogg im Man., der Nov. und Dec. angibt, während Andere Aug. und Sept. als Reifzeit annehmen. Schöne Abbildung gibt auch Jard. fruit., 76. Lief. und bemerkt Decaisne, sie dürfe nicht mit der Beurré blanc de Nantes im Rouen. Bülletin verwechselt werden. Ebenso hübsch stellte sie Willermoz in Pom. de la France unter Nr. 51 dar und empfiehlt das Zwischenpflücken und Aussuchen auf dem Lager, denn am Baume gelblich geworden, passire sie sehr schnell. — Sie darf auch nicht verwechselt werden mit einer Neufmaisons oder Neuve Maison, als deren Erzieher van Mons genannt wird, vergleiche S. 357. Jahn.)

Gestalt: ist, wie auch die Annales bemerken, sehr veränderlich, bald nimmt sie die Gestalt der St. Germain, bald die einer Esperine oder die der Urbaniste an, bald ist sie konisch, am Stiele gerundet abgestumpft. Sie nahm auch bei mir 2 Formen an, einige waren birnförmig, andere wie die Fig. oben, welche Gestalt am meisten der in den Annales dargestellten gleicht. Größe der letzten von kräftigem Hochstamme, 2¹/₃" breit und 3" hoch. Sie wird in günstigerem Boden selbst hochstämmig merklich größer werden. Alle sind am Stiele wenig abgestumpft, und hat die höchste Form das Eigene, daß die eine Seite sich merklich einbiegt, während die andere erhabene Linie macht, wodurch die Spitze etwas übergebogen wird.

Kelch: offen, oft der Ausschnitte beraubt, liegt mit den dürren, ziemlich hartschaligen, doch feine weiche Spitzen habenden Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, auf und sitzt flach vertieft, mit einigen flachen Beulen umgeben, die auch mehr oder weniger bemerklich am Bauche hervortreten.

Stiel: stark, nach den Annales fleischig, war bei mir holzig, ist nur etwas gebogen, sitzt wie eingesteckt oder die Spitze geht selbst etwas in ihn über und ist er meistens etwas zur Seite gebogen.

Schale: fein, mattglänzend, glatt. Grundfarbe vom Baume hellgrasgrün, in der Reife gelb, oft noch mit etwas grünlichen Stellen. Die Abbildung in den Annales ist an der Sonnenseite etwas fleckenartig oder wie marmorirt geröthet, und gibt auch der Text eine angenehme Röthe an. Meine Früchte zeigten an der Sonnenseite nur leicht aufgetragene, matte, meist wenig verbreitete bräunliche Röthe, in der man Spuren von feinen Streifen zu finden glauben mochte. Die Punkte sind fein, matt, und fallen wenig ins Auge. Rost war an meinen Früchten nicht häufig, fand sich indeß an jeder Frucht und bildete um den Stiel bei manchen Exemplaren Ueberzug.

Fleisch: weiß, sehr fein, auch in meinem Boden um das Kernhaus gar nicht körnig, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem, nur geringe Beimischung von Säure zeigenden Zuckergeschmacke.

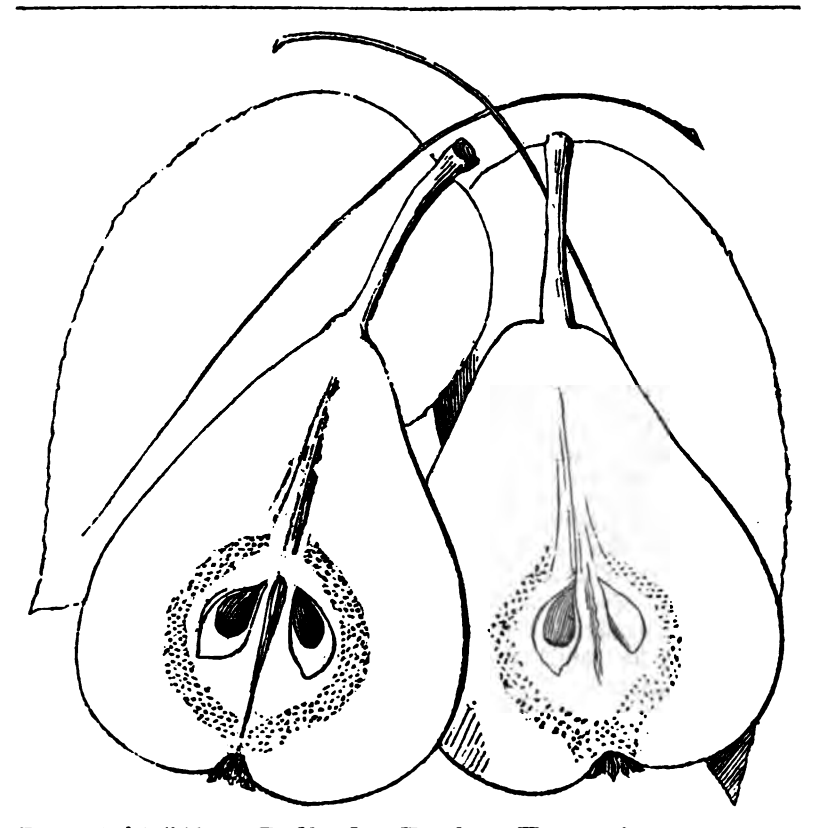
Das Kernhaus hat nur unbedeutende hohle Achse. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene, spitze Kerne, die auch am Kopfe ein Knöpfchen haben.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach den Annales gegen Ende Sept. und wird dies bei uns in guten Jahren die rechte Brechzeit sein, die Reife aber allermeist in den Okt. fallen. In dem sehr naßkalten Jahre 1864 mürbeten bei mir die ersten 22. Okt., die anderen nach und nach und war die Brechzeit 10. und 16. Okt., die letzten wurden zuerst mürbe, die ersten weit später und welkten etwas.

Der Baum wächst nach den Annales stark, ist früh und sehr fruchtbar und paßt für alle Formen. Er treibt in meiner Baumschule in mehreren Stämmen bisher gemäßigt, was zufällig sein kann, und wächst pyramidal. Sommertriebe sind ziemlich fein, etwas gekniet, ledergelb, in Olive spielend, fein punktirt. Blatt lanzettlich, etwas rinnenförmig, glänzend, sehr seicht gezahnt, nach den Annales ganzrandig. Afterblätter lang, fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen flach, lanzettlich, oft nur seicht gerändelt. Augen etwas bauchig konisch, mitunter stumpfspitz, abstehend, auf fast ungerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 462. Esperen's Waldbirne. Diel II (I), 8. 2.; Luc. III, 1. (2) a.; Jahn II, 2.



Esperen's Waldbirne. Belle des Forêts. (Esperen.) •†, Sept. Okt.

Heimath und Vorkommen: nach den wenigen vorhandenen Nachrichten erzog sie Major Esperen und benannte sie jedenfalls in Berücksichtigung der Kräftigkeit und Fruchtbarkeit des Baumes, der deshalb auch für Baumstücke empfohlen wird. Der Name Poire de Forêt ist bereits von Mayer als Waldbirne verdeutscht worden, weshalb der obige passend schien. — Ein mir vor etwa 10 Jahren von Papeleu zugegangener Baum trug zuerst 1864 und erinnert in seiner etwas düsteren Belaubung an die Forellenbirne, doch hat die Frucht mit dieser nichts gemein, sie gleicht vielmehr, besonders im Fleische und süßen Geschmacke der Konnings Butterbirne, B. de Konning oder Conning, S. 79 dies. Bds. (die ich schon merklich kleiner als von Flotow erzog), doch ist letztere etwas später und besser und ihr Baum hat glatte deutlicher gesägte Blätter.*)

Literatur u. Synonyme: Tougard, Tableau, Rouen, 1852, S. 44: Belle des Forêts (Esperen) mit Citat des Verzeichn. von de Bavay „klein, schmelzend, I. Ranges, Nov. Dec. Baum hat braune Zweige, ist sehr

*) Die Konning soll nach Baltet, Revue hort., daraus Monatsschr. 1864, identisch mit Cadet de Veaux (Liegels Neue Obstſ. II, S. 100) sein.

wüchsig und fruchtbar, für Hochst. und Pyram. und aux Vergers geeignet." — Vilvorder Verz. von 1856—57 sagt weiter, der Baum verdanke seinen Namen seiner Fruchtbarkeit und Schönheit; gibt Sept. und Okt. an (Gaujard im Verz. v. 1862—63 auch blos Sept.) — De Liron, Table syn. S. 28 „klein, schmelzend, Tafelfr. I. R., Sept. Okt., neue Varietät von Esperen erzogen." — Von Biedenfeld wie Toug. — Syn. sind nicht bekannt.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Die Frucht ist hiernach schon mittelgroß und kann als kegelförmig, zu Eirund und zuweilen zur Birnform neigend, näher beschrieben werden.

Kelch: langblättrig, sternförmig aufliegend, offen, oft auch blattlos, in regelmäßiger weiter, aber seichter Senkung; die Abrundung ist fast überall schön gleich.

Stiel: gelbgrün, am Ende braun, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleisch umringelt, sitzt wie eingesteckt, geht aber auch oft in einen Fleischhöcker über, der ihn seitwärts drückt.

Schale: grüngelb mit feinen bräunlichen, dazwischen auch einzelnen grünen Punkten und mit Roststreifchen, die sich um den Kelch häufen, so daß der obere Theil der Birne fast immer gelbbraun aussieht.

Fleisch: merklich gelblich, unter der Schale grünlichgelb, fein, saftreich, rauschend, etwas fest, im Beginn der Ueberreife jedoch ganz schmelzend, von sehr, fast honigsüßem, schwach gewürzten Geschmack. Jedenfalls wird in wärmeren Sommern, als der von 1864 war, das Fleisch schon früher schmelzend, und auch das Gewürz mehr ausgebildet sein.

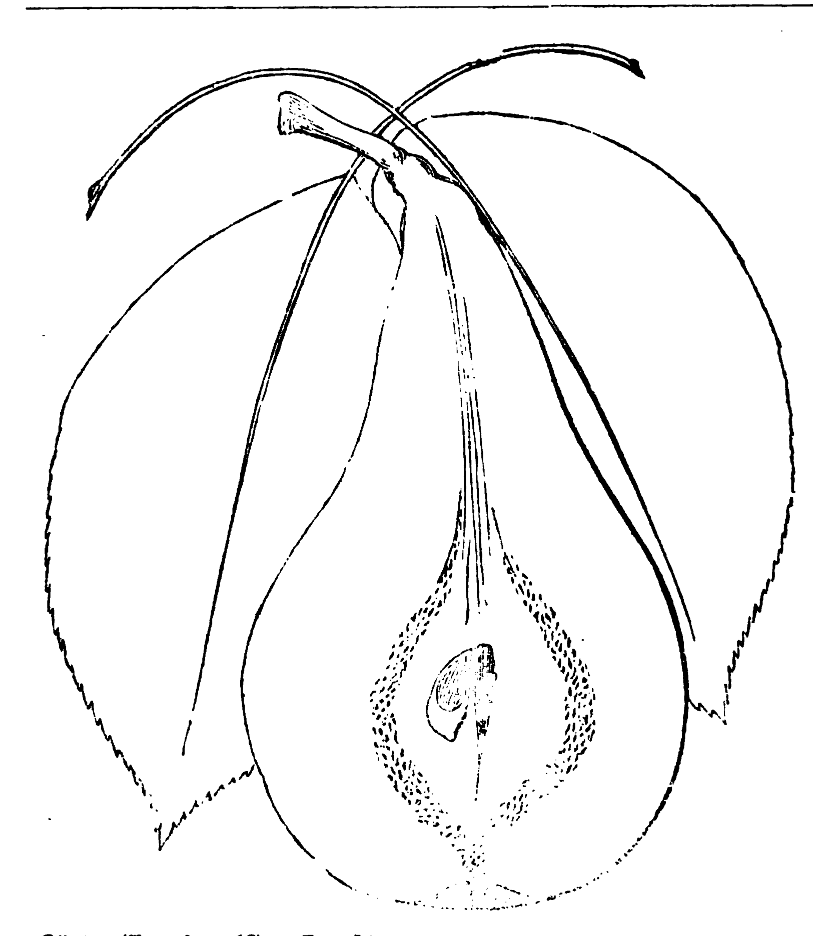
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig; Kammern ziemlich groß, mit oft unvollkommenen schwarzen Kernen, die zum Theil einen ziemlichen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: meine Früchte reiften nach und nach von Mitte bis Ende Oktober, in wärmeren Jahren mag die Zeitigung im Sept. sein. — Die Birne ist, wenn auch wohl nur II. Ranges, doch immer beachtungswerth und dem Liebhaber süßer Früchte zu empfehlen; wahrscheinlich hat ihre Bezeichnung „als klein" mehrfach von Anpflanzversuchen abgeschreckt.

Der Baum beweist auch bei mir freudiges Wachsthum und hat sich durch den Schnitt zur Pyramide geformt, er trägt aber seine Aeste hängend und zerstreut und eignet sich wohl mehr zu Hochstamm. — Die Blätter des Fruchtholzes sind ziemlich groß, $1^1/_2$ bis über $1^3/_4$" breit, bis $3^1/_2$" lang, eirund, oft herzförmig mit auslaufender langer oder auch kürzerer Spitze, meist nur nach vorne hin seicht gekerbt-gesägt, schwach schifff. und etwas sichelf. oder halbspiralförmig gebogen, unterseits meist noch etwas wollig, oberseits hellgrün, mattglänzend. Stiel ziemlich stark und steif, bis 2" lang, die Blätter meist daran hängend. Blätter der Sommerzweige schmaler, elliptisch und lanzettförmig, schärfer gesägt, stark schiffförmig und sichelförmig, auf beiden Flächen wollig. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, sanft gespitzt, gelbbraun mit Dunkelbraun und Grau schattirt. — Sommerzweige lang, nicht stark, oft hörnerartig gewunden, grünlichgelbbraun, an der S.S. rothbraun, vielfach fein weißlich punktirt, nach der Spitze hin wollig.

Jahn.

No. 463. König Eduard. Diel II, 3. 2.; Lucas III, 2. b.; Jahn V, 2.



König Eduard. (Cat. Lond.), fast **†, oft *†. Sept. Okt., ein paar W.

Heimath u. Vorkommen: ist, wie die Benennung nach einem Engl. Könige anzeigt, und sich auch aus Downings Angaben bei der Frucht ergibt, eine Englische Frucht, doch habe ich noch nicht erfahren können, von wem sie dort erzogen, oder wo aufgefunden sei. Hogg im Manuale hat als Synonym **Jackman's Melting**, und mag man darnach vermuthen, daß ein Herr Jackman sie erzogen habe. Ich bekam sie von Urbanek, Liegel und v. Flotow (beider Letzteren Reiser von J. Booth herstammend, Urbaneks Reis aus London) in der kenntlichen Vegetation überein, notirte auch 1852, daß Früchte von Liegels und v. Flotows Reise überein gewesen seien, wie ich denn auch nach den Angaben des Lond. Cat. nicht zweifeln kann, die rechte Sorte zu haben. Die Frucht ist für die Tafel gut, wo sie nicht etwas abstringirendes Fleisch hat, was nicht überall der Fall sein wird, kann aber, wenn man sie zwergstämmig zu besonderer Größe erzieht, noch mehr eine Paradefrucht werden, als die Schöne Angevine und die von Marum.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat., S. 142, Nr. 291 **King Edward's**, schildert sie als gelb, Sonnenseite glänzendroth, birnförmig, 1ster Größe, schmelzend, erster Qualität für die Tafel, im Sept. und Okt. reifend, das Fleisch süß und zart. Hogg im Manuale ähnlich, sagt näher, sie habe die Gestalt von Uvedales St. Germain (= Belle Angevine), gibt nur einen Anflug von bräunlicher Röthe an, und sagt von dem Fleische, es sei schmelzend, saftreich, aber nicht sehr gezuckert und etwas müskirt. Sie sei wohl die größeste, schmelzende Birne und für ihre Größe gut. Downing, S. 396 hat sie ohne Figur und sagt, ihr Werth sei im dortigen Klima zweifelhaft, da sie oft sehr gut, aber oft auch herbe und fade sei (liegt wohl mehr am Boden, als Klima.) Elliott hat sie noch kürzer S. 394 und setzt bloß ein „good" hinzu. Beide haben das von Hogg angeführte Synon. Auch de Liron d'Airol. gedenkt ihrer kurz, Table syn., 2tes Supplement, S. 11. — Noch mag bemerkt werden, daß Decaisne bei der Beschreibung der Espereus Bergamotte sagt, er habe diese Frucht öfter unter dem irrigen Namen King Edwards angetroffen.

Gestalt: die obige Figur stellt eine Frucht dar, wie ich sie von Liegels Reise 1864 hochstämmig in Grasboden erzog. Es ist darnach anzunehmen, daß sie in günstigem Boden selbst hochstämmig noch merklich größer werden wird. Ich hatte indeß auch 1852 in Nienburg auf einem in Grabelande und warm stehenden Baume Exemplare, die nicht breiter und höher, und nur nach dem Stiele nicht so stark zugespitzt, jedoch auch nur wenig abgestumpft u. mehr birnförmig oder zapfenförmig waren. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet u. fast gar nicht abstumpft, so daß sie selten nur eben stehen kann. Nach dem Stiele macht sie eine rasche Einbiegung und lange in den Stiel auslaufende, oder nur wenig abgestumpfte, mehr abgerundete Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, steht mit den Ausschnitten etwas divergirend in die Höhe, und sitzt in flacher, enger Senkung, oft oben auf, mit einigen flachen Beulen umgeben, die nur breit und flach zum Bauche hinlaufen, doch die Rundung oft verschieben.

Stiel: stark, fast gerade, an der Basis fleischig, 1 bis $1^1/_4$" lang (bei mehr Größe der Frucht wird er auch kürzer sein) durch die Spitze zur Seite gebogen, und aus der Spitze halb oder ganz herausgehend, oder wie eingesteckt.

Schale: fein, rauh, etwas glänzend; Grundfarbe vom Baume grasgrün, in der Reife nicht viel gelber. Die ganze Sonnenseite war 1864 mit einer bräunlichen, in der Reife freundlicheren, fast dunkelkarmosinrothen Röthe überzogen, und so sagte mir auch H. Garten-Inspektor Lucas, daß er in Cöln ganz brillant geröthete Früchte gesehen habe. Die Röthe ist indeß, nach Hoggs Angabe, nicht immer so stark, und so waren auch meine Nienburger Früchte weit weniger geröthet, und Schattenfrüchte können ohne Röthe sein. Punkte zahlreich, aber fein, erscheinen in der Röthe als feine, mattgraue, nicht ins Auge fallende Stippchen. Rost ist bald häufig, bald wieder nur mäßig häufig. Geruch schwach.

Fleisch: ein Weniges grünlichgelb, fein, um das Kernhaus in meinem Boden etwas merklich körnig, etwas schmalzartig schmelzend, saftreich, von weinartigem, ein Geringes abstringirenden, gezuckerten Geschmacke.

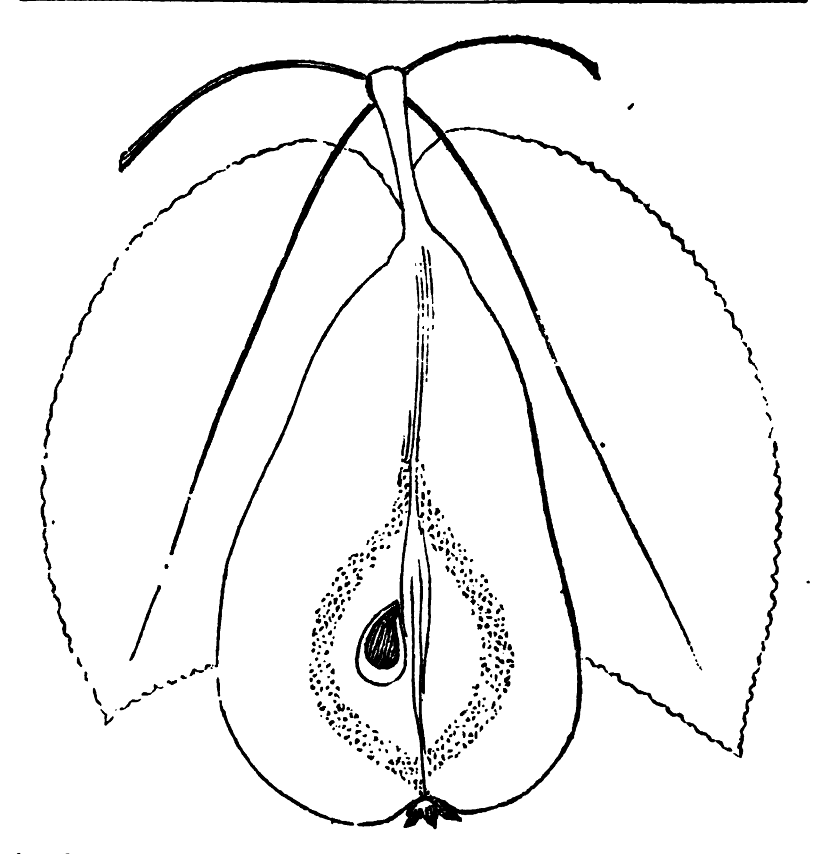
Das Kernhaus ist klein, schwach hohlachsig, die kleinen Kammern enthalten kleine, nicht häufige, ziemlich vollkommene Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt nach den Jahren schon Ende Sept. oder erst im Okt., 1864 erst 22. Okt., nachdem sie am 9. gebrochen war.

Der Baum wächst recht kräftig und ist an seinen dicken steifen Trieben u. großem breiten Laube leicht kenntlich. Sommertriebe stark, gern etwas gebogen, etwas gekniet, nach oben wenig abnehmend, unansehnlich violettbraun, beschattet olive, nach unten gelblich silberhäutig gefleckt, mit zerstreuten, matten, ziemlich großen Punkten gezeichnet. Blatt groß, flach, breitelliptisch, manche zu breiter Eiform neigend, ziemlich glänzend, nur schwach nach der Spitze hin gezahnt. Blatt der Fruchtaugen noch etwas größer, von derselben Form. Afterblätter fadenförmig, fehlen meist. Augen dickbauchig, stumpfspitz, etwas abstehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 464. Die Trompetenbirne. Diel II, 3. 1.; Lucas III, 2. b.; Jahn IV, 2.



Die Trompetenb. Diel. In meiner Gegend *†, in günst. Boden *††. Sept. Okt.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt diese gute Frucht, die wahrscheinlich Deutschen Ursprunges ist, von dem Hofgärtner Schulz in Schaumburg, und bemerkt, daß er keinen Pomologen für sie anführen könne, und ihr am ähnlichsten noch sei Corbus' Löwen-, Hessen-, oder Schärerbirne. Er bezeichnet sie als eine schätzbare Herbstbirne zum rohen Genuß wegen ihres halbschmelzenden Fleisches und erquickenden Saftes, ganz vorzüglich schätzbar aber zu Wein, Latwerge und zum Welken. Mein Reis erhielt ich von Diel und habe es sichtbar ächt erhalten, doch war die Frucht im leichten Nienburger Boden meist nicht recht vollkommen und weniger schätzbar, auch als Compot gekocht zwar roth, aber zu steinig, der Baum auch nicht gehörig tragbar, so daß leichter Boden der Sorte nicht zusagen wird. Herr v. Flotow bemerkt in der Monatsschr. 1856, S. 252, daß die von Diel beschriebene Trompetenbirne die ächte Trompetenbirne nicht sein könne, die er dagegen aus Mecklenburg erhalten habe, die wegen ihres Geschmacks auch Champagnerbirne genannt werde, nach dem Stiele zu sehr lang gezogen, wenig geröthet sei, und im Sept. reife. Es läßt sich jetzt nicht mehr ausmachen, ob unvollkommene Früchte von Diels Trompetenbirne ihn zu der Ansicht veranlaßten, oder ob zwei verschiedene lange Früchte den Namen führen.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 100. Dittrich hat sie nicht. Christs vollst. Pomol., Nr. 72.

Gestalt: Nach Diel ist sie kenntlich durch ihre Länge u. schöne Birnform, in gewöhnlicher Größe auf Hochstamm 2" breit und 3½" lang, und hat eine charakteristisch lange, schöne Kegelspitze, wovon der lange Stiel nur eine Fortsetzung ist. Früchte, die ich in Nienburg von einem jungen Hochstamme erntete, von dem ich auch 1864 wieder Früchte erhielt, hatten theils die Form u. Größe der obigen Figur, theils waren sie mehr konisch, 2⅓" breit und 3" hoch und in dieser Form dem Namen wenig entsprechend. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald birnförmig, bald mehr flachrund wölbt. Nach dem Stiele macht sie eine kürzere oder längere, halb oder ganz in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: klein, hartschalig, offen, sitzt nach Diel oben auf und ist der Bauch der Frucht schön rund und eben; bei den Früchten, die ich hatte, saß der Kelch meist in einer flachen, einzeln selbst ziemlich tiefen Senkung mit flachen Beulen umgeben und war auch die Form mancher Früchte ziemlich beulig, was daher rühren wird, daß der leichte Nienburger Boden der Sorte nicht zusagt.

Stiel: stark, nach Diel 1¾ bis 2" lang und gekrümmt, war an den Früchten, die ich hatte, kürzer, 1 bis 1¼" lang, gerade oder nur leicht gekrümmt.

Schale: ziemlich stark, fein rauh anzufühlen, nur mattglänzend. Grundfarbe ist vom Baume ein schönes Hellgrün, später grünlichgelb und zuletzt hellgelb. Die ganze Sonnenseite ist mit einem bräunlichen Roth nach Diel leicht verwaschen, war aber bei mir an manchen Früchten damit stark überzogen; daß das Roth nach der Stielspitze hin streifig werde, wie Diel angibt, habe ich bisher nicht bemerkt. Die Punkte sind zahlreich, aber fein u. nicht ins Auge fallend u. findet man nach Diel oft noch Anflüge von bräunlichem Rost u. wenn der Baum in naßkaltem Boden steht, oder in naßkalten Jahren schwarze Flecke. An den von mir erbauten Früchten überzog ein feiner, etwas grünlicher Rost fast die ganze Schattenseite u. verbreitete sich etwas zersprengt u. in mehr silbergrauer Farbe selbst über die Röthe. Geruch, nach Diel angenehm u. müskirt, war bei mir schwach.

Das Fleisch ist nach Diel ungemein weiß, feinkörnig, sehr saftvoll, halbschmelzend, von angenehmem, erquickenden, gewürzhaften Muskatellergeschmack. Ich fand es mattgelb, um das Kernhaus starkkörnig, selbst etwas steinig, halbschmelzend, zuweilen, so weit es nicht steinig war, schmelzend und notirte den Geschmack als zimmtartig gewürzten, etwas weinartigen, erfrischenden Zuckergeschmack, der jedoch etwas abstringirend ist. Der Geschmack hat viele Aehnlichkeit mit dem der Rothen Dechantsbirne, auch etwas weiniger und kann die Frucht, wo sie nicht steinig wird, selbst delikate Tafelbirne sein.

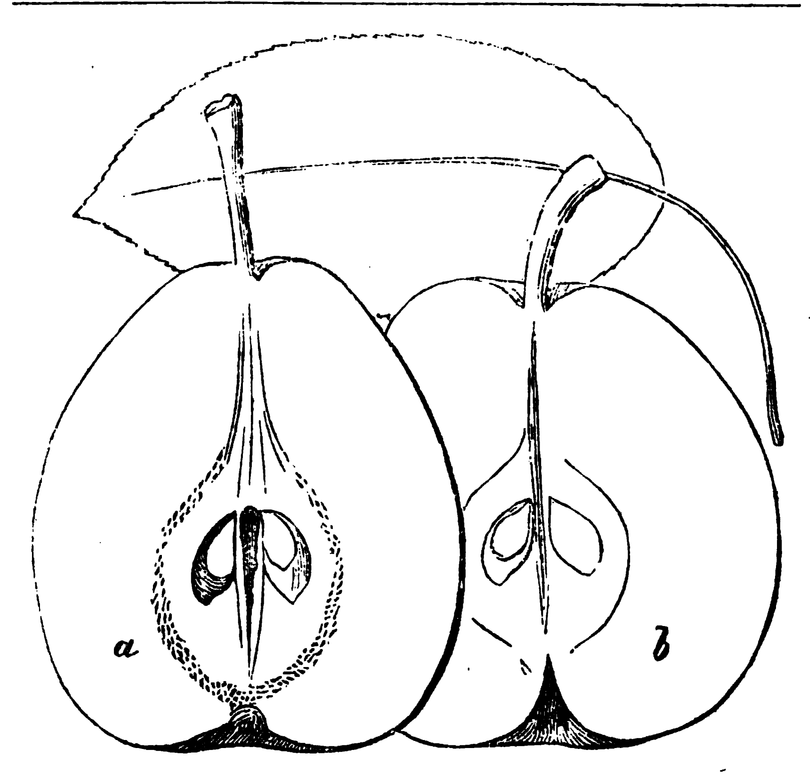
Das Kernhaus ist klein, die engen Kammern enthalten nach Diel selten einige vollkommene Kerne, die ich in der Mehrzahl ziemlich gut ausgebildet, lang und schwarzbraun fand.

Reife u. Nutzung: zeitigt nach Diel Ende Sept., oft früher und hält sich 3 Wochen lang. In meiner Gegend fiel bisher die Reife immer in den Okt. Zu Wein muß sie selbst da noch schätzbar sein, wo sie steinig wird.

Der Baum wird nach Diel sehr groß und ist ganz ungemein fruchtbar, was er im Nienburger Boden weniger war. Die Sommertriebe sind lang, nur etwas gekniet, nach oben nicht stark abnehmend, grünlichgelb, schwach braunroth überlaufen, nach Diel mit nur sehr wenigen, kaum bemerkbaren feinen Punkten besetzt, die ich an starken Trieben ziemlich häufig, von Form meist länglich, doch matt fand. Blatt ziemlich groß, glänzend, fast flach, eiförmig, öfters noch elliptisch, am Rande gar nicht, oder nur sehr seicht gezahnt. Afterblätter klein, fadenförmig, fehlen meist. Blatt d. Fruchtaugen meist schön elliptisch, manche breitlanzettlich, seicht und fein (seichter und feiner als auf dem Holzschnitte) gekerbt-gezahnt. Die Augen sind stark, konisch, stehen etwas ab und sitzen auf kleinen, kurz, aber deutlich gerippten Trägern. Oberdieck.

Die oben erwähnte and. ähnliche Frucht des Hn. v. Flotow ist wohl die jedenfalls bessere Grüne fürstl. Tafelbirne (Bd. II, 203 d. Ill. Hdb.) Nach Empfang v. Oberdiecks Zeichnung d. Trompetenbirne mochte ich beide für identisch halten, doch haben mich die mitgesendeten Blätter bald eines andern belehrt, indem der Baum der Grünen Tafelbirne am Fruchtholze ganz verschiedene, schön eirunde Blätter hat. Jahn.

No. 465. Steffens Genessee-Birne. Diel I, 2. b.; Luc. II, 1. b.; Jahn VI, 1. (2.)



Steffens Genessee-Birne. Downing. **† Sept. Okt., 14 T.—3 W.

Heimath und Vorkommen: ist eine Amerikanerin, und wurde, nach der von Downing gegebenen Nachricht, erzogen oder gefunden auf der Farm des Hrn. Stevens zu Lima, Levingston-Co. im Staate Neuyork. Elliott sagt dagegen „Native of Rochester, N. Y.“ Ich erhielt das Reis von Herrn Behrens zu Travemünde, der es weiter von Downing bezog, und obgleich die Figur bei Downing nach dem Stiele breiter ist und sich etwas mehr zurundet, ähnlich wie eine kleine deutsche Nationalbergamotte, kann ich doch nach Allem und namentlich nach der angegebenen Aehnlichkeit mit Weißer Herbstbutterbirne, nicht zweifeln, die rechte Sorte zu besitzen, auch zeichnet Elliott sie in der Form, die meine Früchte hatten. Die Güte der Frucht wird von Downing und Elliott sehr gelobt, und zeigte sie sich auch bei mir als eine sehr werthvolle Tafelbirne, so wie der Probezweig bald und sehr reich trug. Sie war selbst in dem sehr naßkalten Jahre 1864 schmelzend. — Von der Beurré blanc unterscheidet sie sich schon durch das lanzettliche Blatt, (was jedoch unser Holzschnitt nicht richtig, weil zu breit gibt).

Literatur und Synonyme: Downing, S. 412, Stevens' Genessee mit dem Synon. Stephens' Genessee und, nach William R. Prince's Pom. Man., auch Guernsey. Elliott, S. 351, hat als Synon. auch noch Louise de Prusse, was wohl schwerlich richtig sein kann. Lond. Catal., S. 151, Nr. 401 merkt gleichfalls die Aehnlichkeit mit Beurré blanc an.

Gestalt: wie sie auf Probezweig auf gesundem Hochstamme bei mir erwuchs, hat sie die Größe der Fig. a oben; Fig. b ist aus Elliotts Werke entnommen. Gute Früchte waren $2^1/_2$'' breit und hoch. Sie hat die Form und Größe einer guten Beurré blanc. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet und sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele nimmt sie stärker ab, und ist nur wenig oder mäßig abgestumpft.

Kelch: kurzgespitzt, hartschalig, offen, sitzt flach vertieft in enger Senkung, die nach Downing eben ist, während an den hiererbauten Früchten flache Beulen den Kelch umgeben und auch am Bauche noch mehrfältig flach hervortreten.

Stiel: holzig, stark, 1'' lang, oft auch kürzer, wenig gekrümmt, nach seinem Ende hin meist etwas verdickt und oft knospig, sitzt in mäßig tiefer Höhlung mit einigen sich erhebenden Beulen umgeben und durch einen stärkeren Wulst oft etwas zur Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, gelblichgrün. Die Sonnenseite ist mit einer bräunlichen, in voller Reife freundlich werdenden Röthe meist nur leicht oder wie fleckenartig überlaufen, die Spuren von Streifen zeigt, bei den meisten Früchten jedoch unbedeutend ist oder fehlt. Feine, häufig grün umringelte Punkte sind zahlreich und erscheinen in der Röthe als feine und matte graue Stippchen. Rostanflüge und Rostflecke sind mäßig häufig, jedoch bildet der Rost an einzelnen Früchten stellenweisen Ueberzug, und finden sich, eben wie bei Beurré blanc, in nassen Jahren manche schwarze Regenflecke. Der Geruch ist angenehm.

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, schmelzend, von etwas weinartig gezuckertem, gewürzten Geschmacke, der dem der Beurré blanc sehr ähnlich ist.

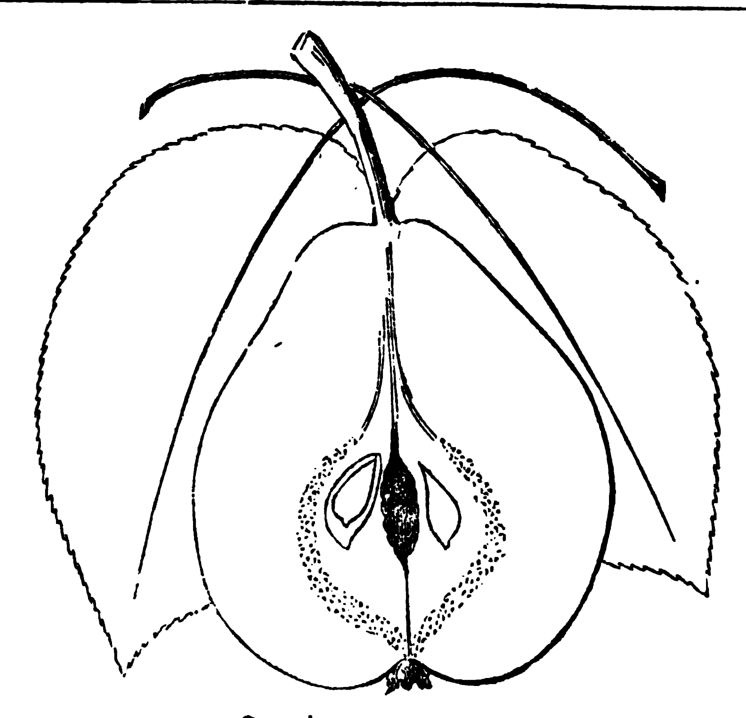
Das Kernhaus hat nur kurze, hohle Achse; die mäßig geräumigen Kammern enthalten schwarze, vollkommene Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt in warmen Jahren gegen Ende Sept., in kalten erst gegen Mitte Okt. Ist auf den Pflückepunkt nicht so eigen, als Beurré blanc und wurden selbst zu früh gebrochene Früchte noch schmelzend. Downing setzt die Reife Anf. Sept.

Der Baum wächst gut und ist gesund, macht, nach dem Probezweige eine schön verzweigte Krone und setzt an die Zweige viel kurzes und etwas längeres Fruchtholz an. Die Sommertriebe sind etwas fein, wenig gekniet, kurzgliedrig, nach oben abnehmend, ledergelb, sehr wenig punktirt. Blatt flach, rinnenförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, klein, glänzend, lanzettlich, seicht gezahnt. Afterblätter kurz, pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, seicht gezahnt. Augen kurz, stumpf-spitz, nur etwas abstehend, oft stehend, auf mäßig vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 466. Die Heathcot. Diel I, 3. b.; Lucas I (III), 1. b.; Jahn III, 2. (1.)



Die Heathcot. Downing. **† Sept. Okt., 2—3 Wochen.

Heimath u. Vorkommen: diese treffliche, bei uns fast noch ganz unbekannte amerikanische Tafelfrucht wurde erzogen auf der Besitzung des Gouverneurs Gore zu Walthum in Massachusets durch den Pächter, nach Hovey durch den Gärtner des Guts, Hrn. Heathcot,; der Mutterbaum trug zuerst 1824. Downing bezeichnet sie als eine der besten amerikanischen Birnen, die die Vergleichung mit jeder aus dem Auslande eingeführten nicht zu scheuen brauche, und so zeigte sie sich auch bei mir in Jeinsen als eine werthvolle Tafelfrucht, die alle Anpflanzung verdient und selbst als Compot gekocht schön roth wird und ein sehr schmackhaftes Gericht liefert. Das Reis erhielt ich sowohl von Herrn Behrens, weiter herstammend von Downing, als auch von Urbanek, der es aus London bezog und habe ich nach der Beschreibung und nach Hoveys Abbildung die rechte Sorte.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 304, Heathoot mit dem Synon. Gore's Heathoot ohne Figur. Elliott, S. 389 mit demselben Synon.; Hovey, Fruits of America I, S. 89 mit guter Abbildung, er allegirt noch New England Farmer VII, S. 82.; Rouener Bülletin S. 99, Heathoot de Gore mit zu kleiner Abbildung. Decaisne gibt Heathoot als Synon. von seiner Epine d'été, Taf. 131, was aber irrig ist, schon deshalb, weil beide Früchte ganz verschieden. Ursprungs sind. Der Lond. Cat. hat im Anhange nur den Namen.

Gestalt: die Form fand ich etwas unregelmäßig, die kleineren Exemplare zur Eiform neigend, (und auch Hovey stellt sie ziemlich eiförmig dar,) die größeren mehr einer Beurré blanc in Form ähnlich, jedoch oft etwas breitgedrückt, so daß die Durchmesser verschieden waren. Elliotts Figur gleicht gleichfalls einer Beurré blanc. Gute Früchte waren $2^1/_4$" breit und $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" hoch. Elliotts und Hoveys Figuren sind noch etwas größer, und wird sie in besserem Birnenboden, als ich habe, auch bei uns größer werden. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald ziemlich eiförmig wölbt, so daß sie nicht aufstehen kann, bald auch etwas abstumpft, so daß sie stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schwache oder keine Einbiegungen, und dicke, aber mehr gerundete, als abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, nach den amerikanischen Werken geschlossen oder halboffen, bei mir sowohl an Früchten von Behrens, als Urbaneks Reise weit offen, steht mit den breiten, etwas rinnenförmig zusammengebogenen Ausschnitten schräg in die Höhe und sitzt bald fast gar nicht vertieft, bald in einer mäßigen Senkung, aus der bei stärkeren Früchten unregelmäßige breite Erhabenheiten entspringen, die bald die Hälfte etwas ungleich, bald Theile der Frucht beulig machen.

Stiel: holzig, 1" lang, fast gerade; sitzt bald gar nicht vertieft und wie eingesteckt, bald in einer seichten Höhle.

Schale: nicht stark, wenig glänzend, vom Baume matt hellgrasgrün, in der Reife grünlichgelb oder fast gelb. Röthe findet sich nicht und gibt nur Hovey einen Anflug bräunlicher Röthe an. Punkte sind ziemlich häufig, doch fein und wenig bemerklich. Rostanflüge finden sich meistens ziemlich zahlreich und bilden auch wohl bei einzelnen Früchten netzförmige Figuren. Geruch fehlt.

Das Fleisch ist sehr fein, selbst in meinem Boden um das Kernhaus kaum etwas feinkörnig, mattgelb, saftreich, schmelzend, von gewürztem, etwas weinartig süßen Geschmacke.

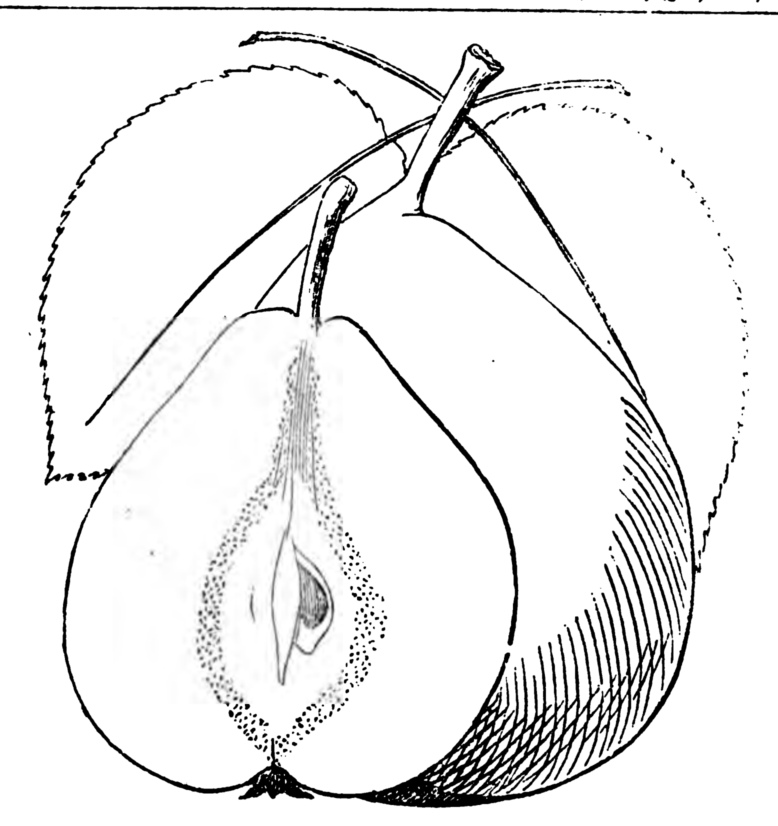
Das Kernhaus ist bei manchen Früchten geschlossen, hat aber meistens kurze, starke, hohle Achse; die mäßig weiten Kammern enthalten meistens vollkomm., braune, langgespitzte Kerne, die am Kopfe ein starkes Spitzchen haben.

Reifzeit u. Nutzung: Downing gibt die Reife Mitte bis Ende Sept. an, Hovey und Elliott setzen sie in den Okt. 1857 reifte sie bei mir gegen Ende Sept., 1864 (Jahr sehr naßkalt) erst um den 18. Okt. Sie hält sich ziemlich lange in der Reife gut, und fault nicht leicht.

Der Baum wächst nach Hovey gemäßigt, aber schön aufrecht. Er wächst auch bei mir gut und hat schon früh in der Baumschule getragen. Er setzt die Zweige in etwas stumpfen Winkeln an, die sich aber dann in die Höhe biegen. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, nach oben wenig abnehmend, olivenfarbig, nur schwach braun überlaufen, fein und meistens nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mittelgroß, glänzend, fast flach, oder nur flach rinnig, eiförmig, oft eioval, seicht gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen meistens. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, sehr fein u. seicht gezahnt. (An älteren Bäumen werden die Blätter schmaler und mehr oval, wie das kleinere Blatt oben und die Bezahnung wird deutlicher. Die Vegetation ist allerdings der des Grün. Sommerdorns sehr ähnlich. Jahn.) Augen bauchig konisch, nur etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, ziemlich vorstehenden, fast ungerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 467. Laura von Glymes. Diel I, 2. 2.; Luc. III, 1. a.; Jahn II, 2.



Laura von Glymes. Bivort. ** Sept. Okt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde erzogen von van Mons, der dem jungen Baume die Nr. 2662 gab und Bivort, bei welchem er zum ersten Male 1847 trug, glaubt, daß er ein Sämling aus 1827 sei. Die Birne wurde von ihm nach der Gräfin Laure de Glymes zu Jodoigne benannt. — Die Soc. van Mons erklärte die Frucht schon 1854 in ihrer ersten Public. für geprüft und I. Ranges, doch haben sie weder Baltet, noch de Liron in ihre Auswahl von guten Birnen aufgenommen. — Zur Durchschnittszeichnung auf unserem Holzschnitte wurde eine Frucht aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers von der Ausstellung in Berlin verwendet; in der nebenangezeichneten Form und Größe erzog sie Herr Clemens Rodt in Sterkowitz und sie trifft in letzter Darstellung noch mehr mit ihrer Abbildung im Biv. Album überein, sie ist im Alb. nur noch etwas größer, 3" breit, 3³/₄" hoch, welchen Umfang sie wahrscheinlich nur unter sehr günstigen Verhältnissen erlangt.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. II, S. 17: Laure de Glymes. Danach haben sie Tougard, S. 21; de Liron, Liste synon., S. 80, dessen Descript. I, S. 31, tab. 8, Fig. 6; Dochnahl II, S. 65; v. Biedenf., S. 43. — Decaisne, Jard. fruit. IV, tab. 17, gibt der daselbst abgehandelten Poire Graslin als Syn. Laure de Glymes, doch mit einem ? hinzu, wird

aber in seinen Vermuthungen nach der von mir verglichenen Vegetation beider Unrecht haben. — In van Mons Cat., S. 37 findet sich unter Nr. 523 eine Deglimmes mit dem Zusatze par son patron, ob diese wohl dieselbe ist?

Gestalt u. Größe sind oben gezeichnet u. zum Theil besprochen. Bivort beschreibt die Birne als mittelgroß oder groß, oval kreiselförmig, nach dem Stiele zu dünner werdend.

Kelch: großblättrig, schwarzbraun, aufliegend oder auch aufrechtstehend, offen, in seichter enger oder auch weiterer Senkung, zuweilen von einigen schwachen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: ziemlich stark, holzig, bisweilen fleischig, rothbraun, steht meist wenig vertieft obenauf, doch ist er häufig seitwärts gedrückt durch einen mehr oder weniger starken Höcker.

Schale: hellgrün, später citronengelb, jedoch fast ringsherum mehr oder weniger stark glatt oder auch rauh braungelb berostet, am stärksten an der S.S. und hier auch meist leicht orangefarben geröthet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, halb butterhaft, saftreich, von angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmack, den auch Hr. Rodt als recht gut, ja vortrefflich sich bemerkt hatte.

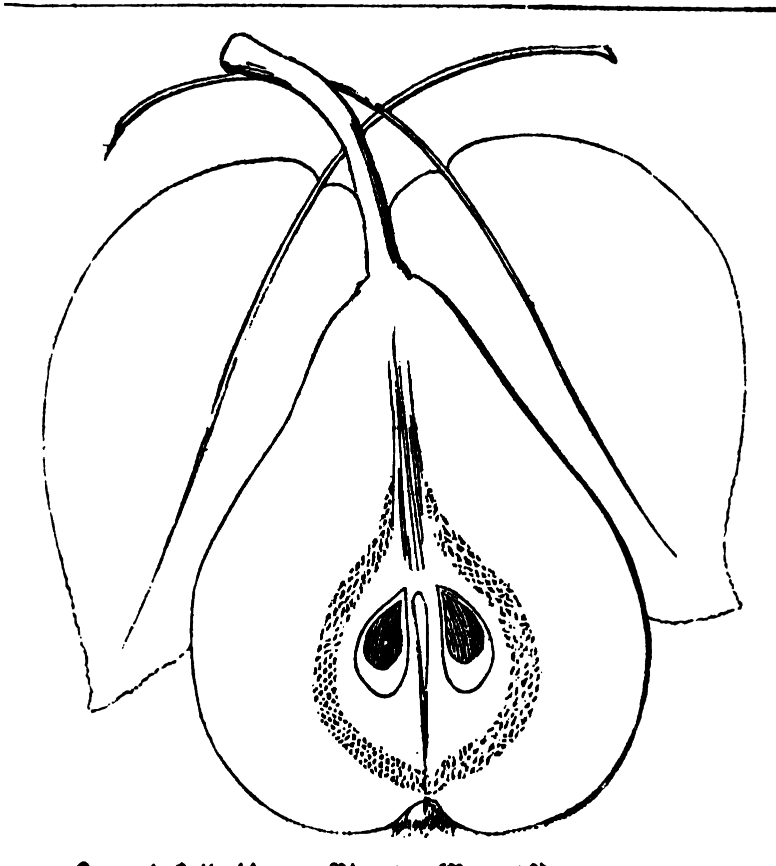
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, hohlachsig, Kammern klein mit oft unvollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift von Mitte Sept. bis Mitte Oktober, verlangt Zwischenpflücken u. etwas frühere Abnahme, um sie länger und in ihrer wahren Güte zu genießen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird in der Publ. der Soc. van Mons als von mittlerer Wüchsigkeit, sehr fruchtbar und als geeignet zu Pyramide und Hochstamm bezeichnet, doch gibt Biv. im Alb. der niedrigen Pyramide den Vorzug. Als Hochstamm wachse er zu wenig kräftig, und am Spaliere werde die Frucht weniger schmackhaft, als auf freiem Stande. — Ich besitze die Sorte von Leroy und von Hofrath Dr. Balling mit gleicher und auch mit Biv. Angaben stimmender Vegetation. Die Blätter der Sommerzweige sind oval, die an den Augen derselben oft nachwachsenden Blätter lanzettförmig, in der vorderen Hälfte am breitesten, fein, aber scharf gesägt, glatt, Blattstiele meist aufrechtstehend und stark geröthet, besonders die längeren der nachgewachsenen Blätter. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige und die des mehrjährigen Holzes sind zwar ebenfalls zum Theil oval, meist aber sind sie eirund (in der Hälfte nach dem Stiele zu am breitesten), dabei etwas herzförmig, mit kurzer Spitze, während die der Sommerzweige eine kleine vortretende scharfe Spitze haben, sie sind auch größer, gröber gesägt, lederartig dick und steif, etwas schifff. und sichelförmig, mit den selten gerötheten Blattstielen einen rechten Winkel bildend, dunkelgrün und glänzend, mit wenig sichtbaren Adern. — Sommerzweige mäßig lang, wenig stark, in der Mitte etwas stufig, (durch die zu Fruchtspießen sich verlängernden, mit jüngeren Blättern besetzten Knospen), von Farbe grau- oder grünlichbraun, an der S.S. und an der Spitze blutartig geröthet, mit undeutlichen feinen gelblichen Punkten, an der Spitze meist noch etwas wollig. — Blüthenknospen nach Biv. klein, länglich oval zugespitzt, rothbraun, mit Dunkelbraun und Weißgrau schattirt, oft zu 3—12 an demselben Zweige stehend.

Jahn.

No. 468. Kennes' Butterbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1. b.; Jahn II, 2.



Kennes' Butterbirne. Bivort. (Bonnet?) *† Anf. Okt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde, als der Baum 1845 bei Bivort zum erstenmale getragen, von ihm nach Herrn Kennes, Pfarrer in Neevelp benannt. Dieselbe ist jedoch nach Willermoz wahrscheinlich mit der in neuerer Zeit mehrfach empfohlenen Beurré Hardy identisch u. die ganz übereinstimmende Vegetation u. sehr ähnliche Beschreibung beider läßt kaum einen Zweifel, doch sah ich von der Hardy bis jetzt noch keine Frucht. Letztere wurde von dem verstorbenen Pomologisten Bonnet in Boulogne-sur-Mer erzogen und von J. L. Jamin nach dem früheren Obergärtner und Prof. d. Baumzucht am Jardin du Luxembourg Hardy benannt. — Die Kennes' erzog ich bereits mehrfach selbst und kann sie als schön und gut empfehlen, sie hat nur den Fehler, worüber auch Decaisne bei der Hardy klagt, bald teig zu werden, doch ist dies nach Biv. durch rechtzeitige Abnahme zu verhindern.

Literatur und Synonyme: a) für Beurré Kennes Biv. Alb. I, S. 57; Annal. de Pom. III, S. 69, mit neuer Beschreibung von Bivort. (Die früher als mittelgroß oder groß, birnförmig länglich, kreiself. oder birnförmig bezeichnete Birne wird jetzt als mittelgr., kreiself. birnförmig beschrieben

und ist dem entsprechend und uns. Holzschn. ähnlich, $2^1/_2$" breit, gut 3" hoch, freundlicher, weniger düster braun als im Alb. abgebildet); 1 Publ. der Soc. v. Mons, S. 32 unter den erprobten Früchten; de Liron Liste syn., S. 44, Descript. I, S. 67, auch Poires les plus précieux, S. 29 (in beiden letzteren mit ziemlich meiner Zeichnung gleicher Figur); Hogg, Man. 1860, S. 164. — Dochnahl II, S. 64: Kennes' Schmalzbirne. — b) für Beurré Hardy, Willermoz in Pomol. de la France I, Nr. 46; Decaisne, Jard. fruit. V, tab. 38 (beide geben sie mehr kegelförmig und sehr groß, Decaisne $3^1/_4$" breit, 4" hoch, Willerm. eine 2te Frucht auch eirund, am Stiele stark abgestumpft); de Liron Descript. III, S. 13, tab. 32, Fig. 7 (ganz ähnlich uns. Holzschn., nur größer); Baltet, bonnes poires, S. 16, deutsch S. 11; Hogg Man., S. 164.

Gestalt u. Größe vergl m. oben Die Frucht macht auch öfters nach dem Stiele zu wenig oder keine Einbiegung und stumpft sich um denselben stärker ab, bleibt auch mehrfach am volltragenden Baume kleiner.

Kelch: kurz- und hartblättrig, außen graubraun, innen rosenroth, offen, in seichter enger oder auch weiterer mit Beulchen besetzter Einsenkung.

Stiel: ziemlich stark u. steif, meist über 1" lang u. gekrümmt, gelbbraun, steht obenauf in Fleischringeln oder geht zur Hälfte in einen Fleischhöcker über, der ihn schief drückt.

Schale: blaßgrün, später gelb, ziemlich ringsum netzartig gelbbraun berostet, an der Sonnenseite mehr oder weniger stark, doch immer etwas trüb geröthet und in dem Roth fein weißgrau punktirt, in Färbung der Capiaumont ähnlich, doch meist stärker geröthet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend oder rauschend (auch nach Hogg halbschmelzend, während es Andere als schmelzend, halbbutterig und an der Hardy ebenso, zuweilen körnig angeben) ziemlich süß mit eigenthümlichem nur schwachen Parfüm. Die große Süßigkeit und das starke Parfüm, was Biv. angibt und den von Anderen an der Hardy gelobten Wohlgeschmack, der theils als leicht müskirt, theils als rosenartig bezeichnet wird, habe ich nicht wahrgenommen u. ich möchte die ähnliche und ziemlich gleichreifende Capiaumont als ungleich edler bezeichnen, doch habe ich die Frucht vielleicht nicht im richtigen Reifpunkte genossen.

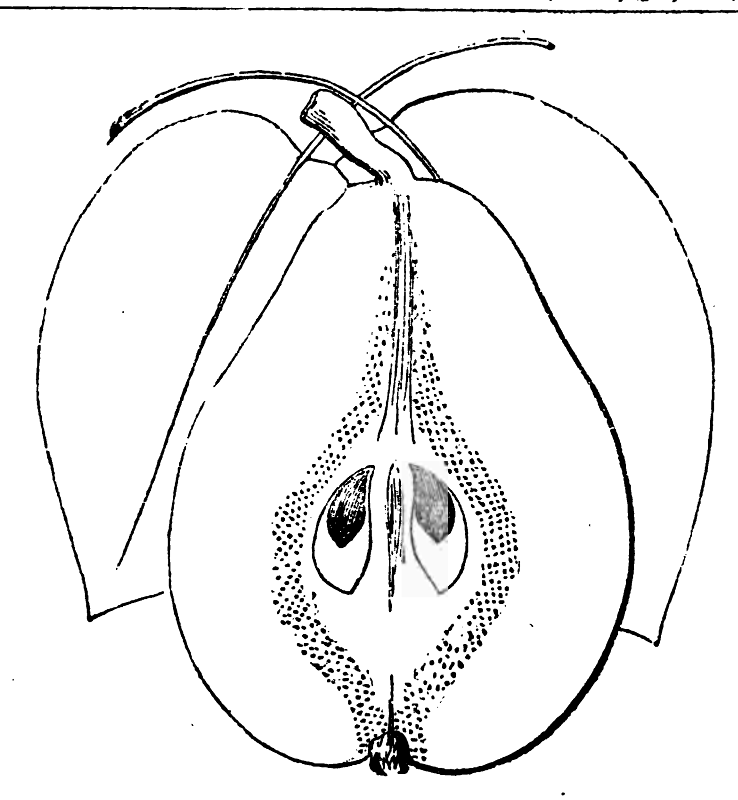
Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern ziemlich groß mit oft unvollkommenen ziemlich großen braunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift von Anf. bis Mitte Okt., verlangt 8tägige frühere Abnahme oder Zwischenpflücken, wodurch ihr schnelles Weichwerden verhindert und die Birne zuletzt mehlig, nicht teig werden soll. Wird wohl dann auch ganz schmelzend.

Der Baum wächst lebhaft, pyramidal und wird außerordentlich fruchtbar, gedeiht hochstämmig und auch auf Quitte, verlangt aber auf letzterer leichten Boden. — Die Sommerzweige sind lang, ziemlich stark, etwas stufig, gelblichgraubraun, oben röthlichbraun, fein gelblich punktirt, ziemlich von der Mitte des Zweigs bis zur Spitze wollig. Blätter an denselben ebenfalls wollig, länglich eirund, verloren gezahnt, oft nur gekerbt, ziemlich stark schifff. und sichelförmig. Die unteren Bl. am Sommerzw. und am Fruchtholze haben die gleiche Form, sind aber breiter und größer und länger gestielt, oft etwas herzförmig, kurz, zuweilen auch sehr lang zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur sehr fein u. verloren gesägt oder gekerbt, schwach schifff. und sichelf. oder wellenförmig, hellgrün, nicht stark glänzend. — Blüthenknospen mittelgroß, kurzkegelf., stumpfspitz, glatt, dunkelbraun mit Hellbraun schattirt.

Jahn.

No. 469. Helene Gregoire. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn II, 2.



Helene Gregoire. Bivort. (Gregoire.) ** Okt.

Heimath und Vorkommen: Herr Gregoire in Jodoigne, der durch die Befolgung der van Mons'schen Theorie der Aussaat des Samens von besseren erst neu entstandenen Varietäten der glückliche Erzieher so mancher werthvollen Frucht geworden ist, versuchte sich in neuerer Zeit, abweichend von diesem Systeme an älteren Früchten und gewann so diese Birne, deren junger Baum 1852 zuerst trug, aus dem Samen der Pastorale. — Die Frucht wird von allen Seiten gerühmt, die Sociéte van Mons empfahl sie schon 1856, auch nahm sie Baltet nachträglich in seine Auswahl auf. Mir sandte Hr. Weißwaarenfabrikant J. A. Oehme in Erfurt die von ihm, wie von mir vortrefflich befundene Frucht, wie er sie an einem von Papeleu empfangenen Baume erzogen und die ich hiermit beschreibe.

Literatur und Synonyme: Annal. der Pomol. IV, S. 79 mit Beschreibung von Bivort. Die Birne ist meiner Figur oben ähnlich, doch etwas mehr nach dem Kelche zu abnehmend u. größer, 3″ breit, $3^1/_2$″ hoch abgebildet. — De Liron d'Airol. Liste syn., S. 77, dessen Descript. II, S. 27, tab. 24,

Fig. 11, in letzterer nach der ihm von Gregoire mit Notizen zugegangenen Frucht. — Baltet, deutsche Bearb., S. 23.

Gestalt: wird in den Annal. mit kurzen Worten als eirund, ovoïde, beschrieben; nach meiner Formentafel habe ich jedoch auch zu der Frucht auf der Abbildung in den Annal. hinzuzufügen: nach dem Stiele zu mit einer Spur von Einbiegung und kegelförmiger, ziemlich stark abgestumpfter Spitze. — Die Birne wird in den Annal. als groß oder sehr groß, von Baltet als ziemlich groß oder groß bezeichnet.

Kelch: klein und spitzblättrig, gelbgrün, innen braungelb, halboffen, in sehr seichter und enger Senkung, mit unmerklichen Beulen umgeben, die auch als flache Kanten, wenngleich oft undeutlich, über den Bauch noch fortziehen.

Stiel: dick und stark, 1/2" lang, gelbbraun, wie fleischig, doch holzig, steht bei der Frucht in den Annal. in merklicher Vertiefung, bei der meinigen saß er obenauf wie eingedrückt, doch durch einen sich anlehnenden Höcker seitwärts gerichtet.

Schale: glatt und glänzend, nach den Annal. hellgrün (wie auch die Frucht auf der Abbildung nur grün ist), an der mir reif vorliegenden Birne hellcitronengelb, wie sie auch Baltet beschreibt, mit wenigen bräunlichen Punkten, die sich an der S.S. mehr häufen und mit einigen schwachen röthlichen Streifen untermischt sind, auch mit etwas gelbbraunem Roste um Stiel und Kelch.

Fleisch: bittermandelartig duftend, weiß, fein, sehr saftreich, butterhaft, von gewürzreichem, etwas weinigsüßen, sehr angenehmen Geschmack. Biv. vergleicht den Geschmack mit dem der Grosse Poire d'Amande (von ihm in demselben IV. Bde., S. 97 der Annal. mit dem Syn. Beurré d'Angleterre Noisette's beschrieben u. jedenfalls unsere Engl. S. Butterbirne). Baltet bezeichnet ihn als mandelartig, erhaben, delicat.

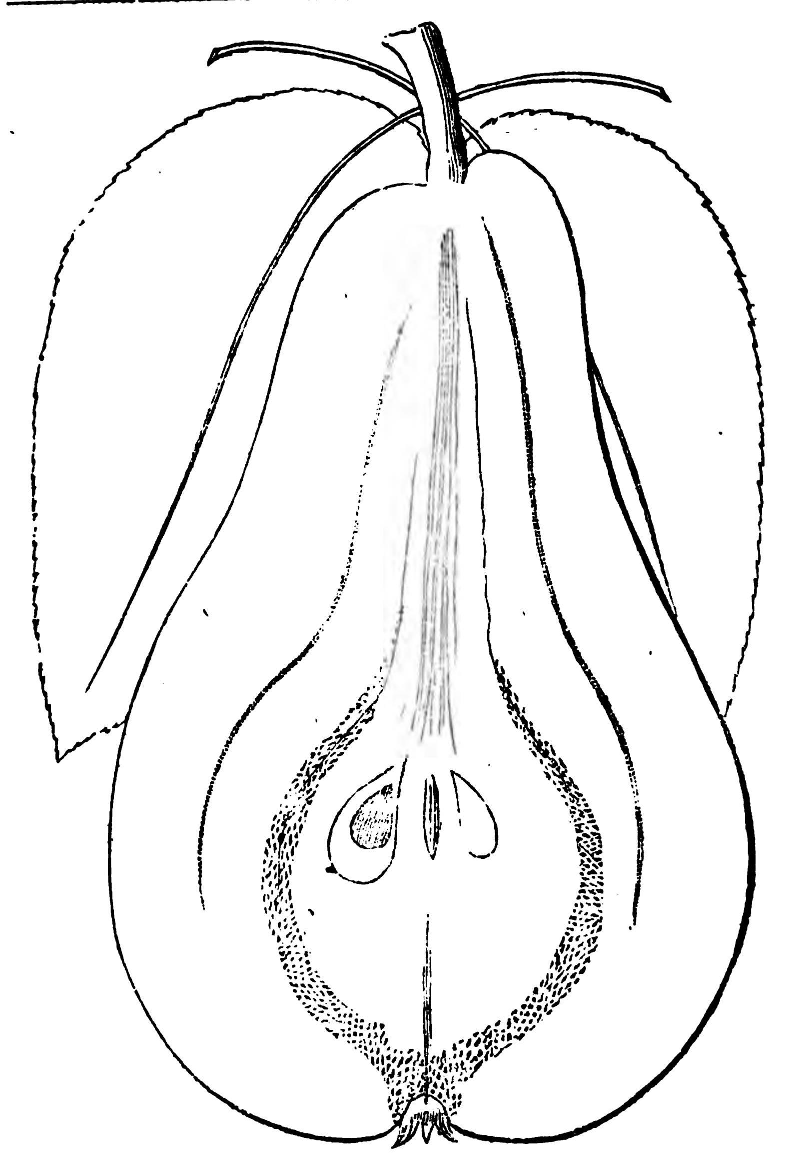
Kernhaus: ist nur mit sehr feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern groß, mit einzelnen, aber vollkommenen braunen, oben und unten spitzen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift um die Mitte des Oktobers und ist eine sehr wohlschmeckende Tafelfrucht I. Ranges.

Der Baum wächst lebhaft, trägt sein Holz aufrecht und macht eine schöne Pyramide, wird auch als fruchtbar bezeichnet. Die Blätter am mehrjährigen Holze einiger aus Hrn. Oehme's Reisern erzogener junger Bäume, die mit von Hrn. Gregoire später erhaltenen Zweigen gleich vegetiren, sind mittelgroß, eirund, meist kurz, einzelne auch länger zugespitzt, oft etwas herzförmig, doch auch hier und da ins Elliptische übergehend, zum Theil noch verloren und seicht gesägtgekerbt, meist jedoch (besonders bei starkem Wuchse, wo sie größer und mehr länglich werden), ganzrandig, glatt, schwach, schiff- und sichelförmig, oder auch flach, dunkelgrün u. glänzend, fein und reich geadert. Blattstiele meist kurz. — Blüthenknospen nach Biv. mittelgroß, oval, zugespitzt, schwarzbraun, stark grauweiß verwaschen.) — Sommerzweige mäßig lang, ziemlich dick und stark, nach der Spitze hin verdickt, auch etwas stufig, (weil die ziemlich großen kurzkegelförmigen, sanftzugespitzten Augen sich auf ihren Augenträgern erheben und vom Zweige abstehen), dunkelgelbbraun, stellenweise graubraun, mit feinen oder auch stärkeren weißlichen Punkten und hier und da mit Wärzchen besetzt.

Jahn.

No. 470. Van Marum's Flaschenbirne. Diel II, 3. 2.; Luc. III, 2. a.; Jahn III, 2



Van Marum's Flaschenbirne. Bivort. (v. Mons.) * Okt.

Heimath u. Vorkommen: Biv. bekam den Baum, der 1850 zuerst trug, von Sim. Bouvier unter der van Mons'schen Nummer 1049, wozu sich in van Mons Catal. der Name van Marum mit dem Zusatze „par nous" findet, so

daß sie also van Mons (wohl noch vor 1823) erzogen und nach dem bekannten holländ. Physiker benannt hat. — Die oft zu enormer Größe wachsende Frucht lag bei der Ausstellung in Namur in vielen Collectionen sehr prächtig vor und muß deshalb in Belgien und Frankreich bereits viel gepflanzt sein.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. II, S. 157: Poire van Marum. Hiernach De Liron d'Air., Descript. I, S. 15, und Tougard, S. 31. — Nach Decaisne's Jard. fruit. V, tab. 8 findet sie sich schon in Noisette's Jard. fruit., 2. Edit., S. 150, tab. 70 (1832—39) als Grosse Calebasse (vergl. Dittr. III, 162) und in V. Paquet's Journ. d'Hortic. pratiq., S. 317 (1847) als Grise longue ou Frédéric Lelieur. — Weitere Syn. sind nach Biv. Triomphe de Hasselt u. Calebasse monstrueuse de Nord und nach Decaisne Carafon, Calebasse Carafon, Cal. impériale, Cal. monstre, Cal. Neckmans, Cal. royale, welches letztere auch Leroy hat, während nach Willermoz (Pom. de la France) Cal. de Nerckman Syn. der Beurré Sterkmans ist. — Baltet bezeichnet sie als Zierfrucht, die in keinem Garten fehlen dürfe, es genüge ein kleiner Raum, der Baum sei fruchtbar ohne Pincement, gedeihe nicht auf Quitte, verlange kurzen Schnitt. — Mit der von Diel 1825 in s. N. K. O. III, S. 84 beschriebenen Van Marums Schmalzbirne, Beurré van Marum, von v. Mons an Diel gelangt, darf sie nicht verwechselt werden. Letztere ist, wie ich sie von Liegel u. Baumann besitze, von der Bd. II, S. 113 des Hdb. beschriebenen Brüsseler Zuckerbirne nicht verschieden, auch kann ich sie nicht unterscheiden v. Georgs früher Herbstbutterbirne, Beurré George, Diel N. K. O. VI, S. 162, sowie von Metzer dickstieliger W. Muskateller, Muscat d'hiver à grosse queue, Diel XXI, S. 191, beide v. Liegel an mich gelangt, so daß sie wahrscheinlich van Mons ursprünglich unrichtig an Diel abgegeben hat.

Gestalt: wie oben; wegen des mangelnden Raumes wurde die Frucht nur in $^2/_3$ der ihr zukommenden Größe gezeichnet. Biv. gibt sie von gleicher Form, 4" breit, $6^1/_2$" hoch, Decaisne ebensogroß, doch in der einen Frucht mehr birnförmig.

Kelch: klein, kurz- oder langblättrig, oft fehlerhaft, in kleiner seichter, regelmäßiger oder mit Beulen besetzter Senkung.

Stiel: meist kurz und dick, oft fleischig und gekrümmt, grünbraun, in seichter, enger, oft beuliger Vertiefung.

Schale: grün, später grüngelb, a. d. S.S. schwach geröthet, fast ringsum glatt bräunlich berostet, so daß die Birne grünlichbraun und wie eine große Tougards Flaschenbirne aussieht.

Fleisch: mattweiß, stellenweise gelblich, fein, kaum etwas körnig, doch mit einigen Fäden durchzogen, saftreich, schwach gewürzt süß, etwas matt, weil Zucker und Gewürz in zu geringer Menge vorhanden sind.

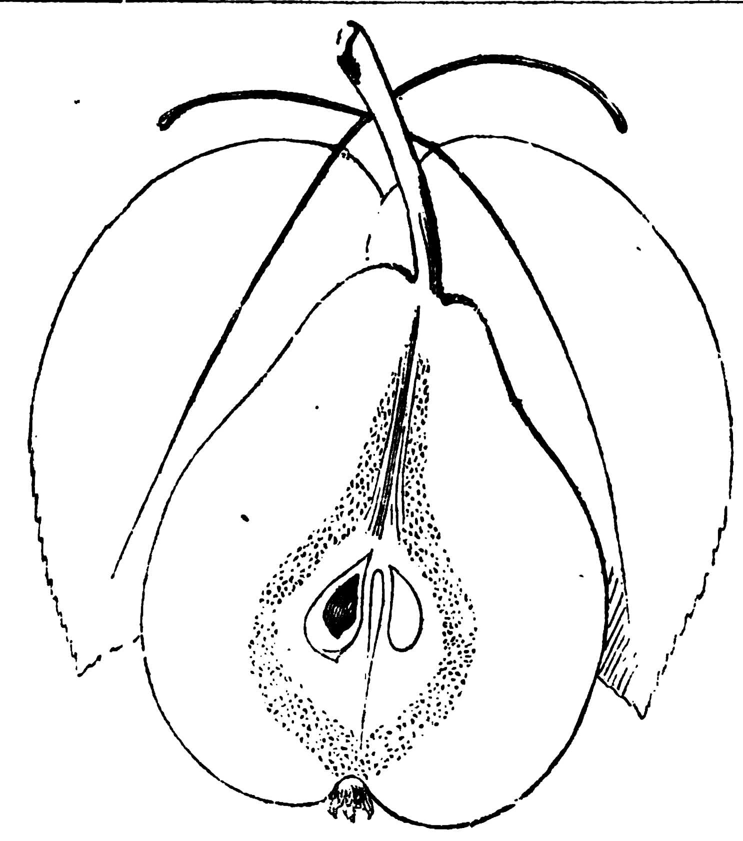
Kernhaus: hat fast keine Körnchen im Umkreise, Achse voll, Fächer verhältnißmäßig, mit hellbraunen, eirunden, kurzzugespitzten, oben ziemlich abgerundeten, plattgedrückten Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Oktober, bald früher, bald später, und es will der richtige Zeitigungspunkt gut getroffen sein, indem das Fleisch vorher geschmacklos und rübenartig, bald nachher aber schnell im Erweichen begriffen ist, ohne daß die Frucht die Farbe merklich ändert.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend stark, läßt aber bald nach u. ist nach Decaisne ziemlich fruchtbar (vrgl. oben.) Ihre vollendete Größe soll die Frucht nur am Spaliere erlangen. — An den Sommerzweigen sind die Blätter (deren Form der Holzschnitt nicht richtig gibt) elliptisch, oft in der vorderen Hälfte am breitesten, am älteren Holze sind sie mehr oval, oft sehr groß, mit auslaufender Spitze, regelmäßig fein oder auch gröber, ziemlich scharf gesägt, glatt, dunkelgrün und glänzend, schwach schiff-, doch ziemlich stark sichelförmig, im rechten Winkel zu den starken steifen, weißlichgrünen Stielen stehend, feingeadert. — Sommerzweige lang u. stark, doch wenig gekniet, auch an der Spitze nicht verdickt, stellenweise jedoch, besonders nach der Spitze hin etwas wollig, von Farbe gelblichgrünbraun, nach oben schwach geröthet, mit feinen gelblichweißen Punkten.

Jahn.

No. 471. Van Mons St. Germain. Diel I, 2. (3) 2.; Luc. III, 1. b.; Jahn III, 2.



Van Mons St. Germain. Dittrich. (Poiteau, v. Mons.) * Okt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde von v. Mons erzogen, jedoch wie Dittrich mittheilt, von Poiteau benannt, der die Pfropfreiser aus dem Garten des Grafen von Aremberg bezog und 1819 die ersten Früchte erntete. Dieselbe Birne (von welcher sich auch der Mutterbaum nicht mehr in van Mons Baumschule in Löwen, aber junge Anzucht vielfach vorfand) beschrieb Bivort im Album als St. Germain nouveau (van Mons), nannte sie aber im Register einfach St. Germain (van Mons) und jetzt scheint sie als St. Germain van Mons allein zu gehen, wie z. B. unter diesem Namen im Belgischen Sortimente in Görlitz sichtbar dieselbe Birne, wenn auch in etwas abweichender Form, doch in den übrigen Eigenschaften gut stimmend vorlag. — Die zur Abbildung und Beschreibung hier dienenden Früchte u. später Zweige erhielt ich vom Hrn. Hofgartenmeister Borchers aus Herrnhausen, der die Frucht auch in s. unten genannten Werke ausführlich beschrieben hat.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 132 nach den Annal. der Sociét. d'Horticult. de Paris, Dcbr. 1834: St. Germain van Mons. — Borchers, Anleitung zur Vervollk. des Obstb., Hannover 1863, S. 318: van Mons Hermannsbirne. — Bivorts Album II, S. 23. Danach Tou-

gard, S. 24, auch de Liron d'Air. Liste syn., Suppl., S. 43 und dessen Descript. II, S. 40, tab. 29, Fig. 2. Beide geben nur den Namen St. Germ. nouveau (v. M.), wogegen sich im Sortenverz. der Soc. v. Mons, von Papeleu u. Leroy nur St. Germain van Mons (v. M.) findet, (die jedoch Gaujard, Nachfolger von Papeleu, nicht mehr hat). Es wird ihr von ihnen und Anderen nur II. Rang und Reife im Okt., von Leroy im Nov. beigelegt, während sie nach Dittrich zu Anfang, nach Biv. zu Ende Sept. reift und bis Ende Okt. dauert. — Vergl. Dochn. II, S. 60 und v. Biedenf. S. 49.

Gestalt: Dittrich beschreibt die Frucht als bauchig, nach dem Stiele zu stumpfkonisch, $2^1/_2$" hoch und breit, — Biv. als vollkommen birnförmig und, wie Dittr., weniger lang als St. Germain und bildete sie 3" breit, $3^3/_4$" lang ab, — Borchers als kreiselförmig, nach dem Stiele zu stumpfspitz kegelförmig, gut ausgebildet 3" breit, $3^1/_4$" lang. Ich hatte sie von ihm auch noch mehr länglich nach dem Stiele zu, als auf dem Holzschnitte oben; eine belgische Frucht war dagegen ziemlich eirund, ohne Einbiegung nach dem Stiele und scheint also die Form veränderlich.

Kelch: groß- und dick-, doch meist hartblättrig, hornartig, oft fehlerhaft, offen, braun, in weiter, mäßig tiefer oder auch seichter Einsenkung, öfters mit Beulen umgeben, die auch am Bauche meist noch als flache Kanten bemerklich sind.

Stiel: stark und lang, steif, grünbraun, nach der Birne zu gelblich, steht obenauf wie eingedrückt, meist neben Höckern.

Schale: hellgrün, später hellgrünlich- fast weißgelb, zuweilen mit geringer erdartiger Röthe a. d. S.S., mit sehr feinen undeutlichen Punkten und etwas Rost, doch besonders nur um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich- oder grünlichweiß, halbfein, schmelzend oder halbschmelzend, saftreich, leicht-gewürzt süß, ohne Säure, zwar noch angenehm, doch ohne Vorzüge und namentlich im Geschmacke der St. Germain weit nachstehend.

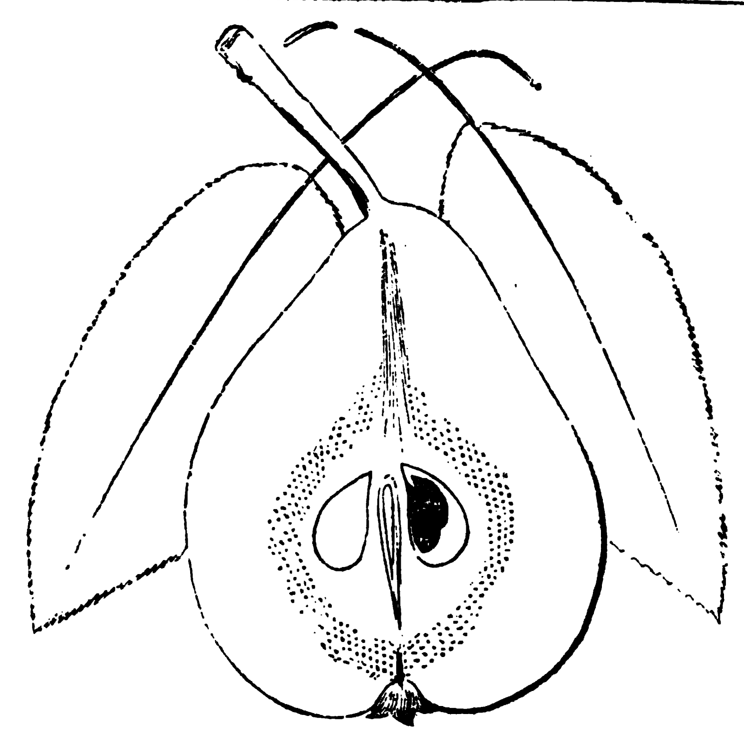
Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern groß mit großen braunen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt gegen Ende Oktober, dauert etwa 14 Tage und ist nach Borchers eine Tafelfrucht I. Ranges, die alle Beachtung verdient, der ich aber nur II. Rang einräume, wie sie auch in ihrer Heimath geschätzt wird.

Der Baum (nach Biv. in der Jugend sehr starkwüchsig, bei Alledem aber bald fruchtbar) ist nach Borch. von zartem Wuchse, wird nur mittelgroß u. bildet eine schöne, kugelförmige gut bezweigte Krone, ist gesund, trägt früh und reich u. bildet schöne Früchte aus, verlangt guten Boden und warme Lage, nimmt aber auch mit trocknem Sande vorlieb und ist zur Pyramidenform geeignet. — Die Sommerzweige sind an meinen jungen Bäumen gerade, schlank, oft lang, dunkelgrünbraun, stellenweise mit Grau gemengt, sparsam und fein schmutzigweiß punktirt, nach oben hin etwas wollig. Augen klein, wenig abstehend. Blätter an denselben rundlich oval, oft etwas elliptisch, die nachgewachsenen Blätter an den Knospen auch lanzettförmig, die größeren ziemlich stark schifförmig u. sichelförmig, glatt, fein oder auch schärfer gesägt. Am Fruchtholze sind die Blätter mehr länglich oval, nur an der Spitze noch deutlich gesägt, vielfach auch ganzrandig oder nur gekerbt-gesägt, dunkelgrün und glänzend, mit zwar sichtbaren, doch feinen Adern, nur wenig schifförmig oder etwas wellenförmig gebogen, ziemlich flach, aber im Winkel zu den ziemlich langen u. starken, doch biegsamen Blattstielen stehend.

Jahn.

No. 472. Merlets St. Germain. Diel I, 2. 2.; Luc. III, 1. a. (b.); Jahn II, 2.



Merlets St. Germain. Dittrich. (Merlet?) * Okt.

Heimath u. Vorkommen: die Frucht findet sich unter diesem Namen in der Königl. Obstbaumplantage zu Herrnhausen bei Hannover und erlaubte mir Hr. Hofgartenmeister Borchers sie aus dem in Berlin von dort ausgestellten Sortimente mitzunehmen, theilte mir auch später einige Notizen über sie und Zweige des Baumes mit, um die Vegetation des letzteren zu beobachten.

Literatur u. Synonyme: Dittrich I, S. 626: Merlets Hermannsbirne, St. Germain de Merlet. — Diel V, S. 131 (unter Wahrer guter Louise) mochte seine frühere falsche Gute Louise für Merlets früher reifende St. Germain halten, doch fand Dittrich, der sie wohl von Diel bekam, daß die hier vorliegende, deren Ursprung Dittrich nicht angibt, noch früher als jene sei, (die Dittr. als Frühe Hermannsbirne I, S. 718 beschrieb, wie unter letzterer, S. 120 dies. Bandes des Ill. Handb. auseinandergesetzt wurde.) — Ob unsere Frucht wirklich jene des Merlet ist, bleibt unentschieden, doch paßt Vieles zu dem, was Duhamel III, S. 80 unter St. Germain über sie sagt: „Merlet „versichert und ich glaube es halb und halb (denn ich habe diese 2 Sorten niemals auf demselben Baume, wohl aber auf verschiedenen Bäumen in dem nämlichen Boden gefunden), es gäbe noch eine andere Sorte oder Varietät der St. „Germain, die weder im Holze, noch im Blatte und in der Blüthe von der an„deren im Geringsten verschieden sei, sondern bloß in der Frucht, die nicht immer „einerlei Gestalt hat, meist größer, nicht so lang und wohlgestaltet, mehr eckig,

„auch in der Reife grün, dunkelgrün getüpfelt, nicht rothgefleckt, eher, oft schon „Ende Okt. zeitig und von keiner langen Dauer, vor Januar schon vorüber ist, „auch keinen so erhabenen Geschmack, weil fast niemals eine Säure hat." — In Borchers Anl. zur Vervollk. des Obstbaus, Hannover 1863, auch im Obstsortenverzeichn. der Kön. Obstplantage in Herrenhausen findet man sie nicht, doch bei Oberdieck, S. 352 (der mit dem Baume aber kein Glück hatte und ihn für empfindlich auf den Boden hält) und Dochnahl, S. 60 (letzter nach Dittr.)

Gestalt: eirund, am Kelche flach, doch so abgerundet, daß die Frucht nicht wohl aufsteht, nach dem Stiele zu kurzbirnförmig abgestumpft. — Dittrich beschreibt sie als ziemlich groß, 2—2¼" breit, 2¾—3" lang, lang eiförmig, mittelbauchig, nach Kelch und Stiel fast gleichmäßig, etwas breit abgestumpft sich zuwölbend, doch nach dem Stiele zu mehr abnehmend.

Kelch: stark u. langgespitzt, zuweilen auch kurzblättrig hornartig, offen, sternförmig, obenauf oder in geringer Einsenkung, umgeben mit flachen Beulen, die am Bauche oft kaum noch bemerklich sind, sondern die Abrundung ist meist überall ziemlich gleich.

Stiel: ziemlich stark und lang, braungelb, holzig, steht obenauf mit Beulchen umgeben, oder wird von einem Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grün, später hellgrün, zuletzt fast gänzlich gelb, doch überzieht das Gelb ein stellenweise ziemlich zusammenhängender glatter hellgelbbrauner Rost und die Sonnenseite ist matt orangefarben geröthet und darin graugelb punktirt. Dittrich gibt erdartige, oft unbedeutende, oft auch sich weitverbreitende Röthe an d. S.S. an u. zahlreiche, doch undeutliche graue und grünliche Punkte, die im Roth grau, rothumkreist seien — wie dies bei anderen Früchten, besonders vor der eingetretenen Reife schon der Fall sein kann.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, nach Dittrich von feinem muskatellerartigen Zuckergeschmack, wurde von mir notirt als angenehm gewürztsüß, doch im Mindesten nicht an den säuerlichen Geschmack der St. Germain erinnernd.

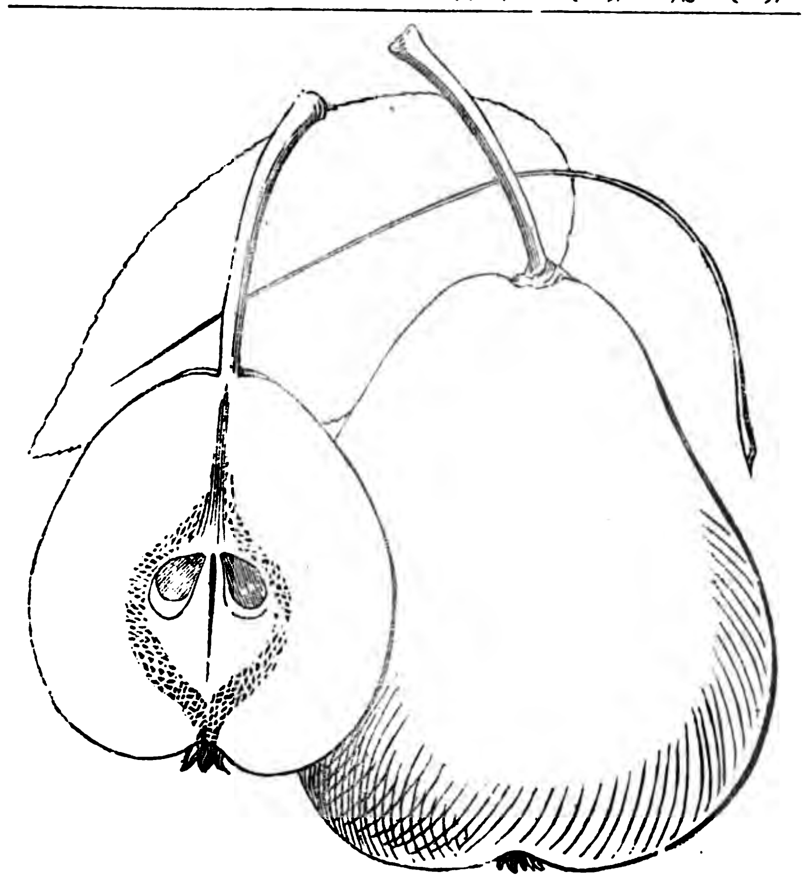
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwachhohlachsig, Kammern groß, mit etwas kleinen, länglichen, braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift zu Anfang des Oktober, hält etwa nur 14 Tage u. wird dann teig. Hr. Borchers erklärt sie für recht schätzbar und aller Empfehlung werth, doch möchte ich sie mit Dittrich nur in den II. Rang stellen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Dittrich ansehnlich in der Jugend, geht pyramidal in die Luft u. trägt bald und ziemlich reichlich, ist an seinen dunkelen, glänzenden, heruntergebogenen Blättern kenntlich. Nach Hrn. Borchers ist der Wuchs zart, doch aufrecht mit unregelmäßigem Nebenholze in die Höhe gehend und trägt sehr reich, auch auf Hochstamm gutausgebildete Früchte. — Die Blätter, (deren Gestalt nach dem Stiele zu der Holzschnitt besonders an dem einen Blatte zu wenig abgerundet darstellt) sind ähnlich denen der St. Germain, nur kleiner, sehr länglich eirund mit auslaufender Spitze, 1" breit, 2¾" lang, glatt, fein und stumpf-gesägt. — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, gelbbraun. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, nach oben etwas röthlich, mit vielen feinen weißlichen Punkten.

Jahn.

No. 473. Mdme. Adelaide v. Reves. D. I, 2. (3) 2.; L. IV (III), 1. b.; J. II (IV), 2.



Madame Adelaide von Reves. Bivort. (v. Mons.) ** Okt., ein paar Wochen.

Heimath und Vorkommen: diese Varietät stammt her aus den Gärten der Soc. v. Mons, wo der Wildling unter der Nummer 2084 sich fand, und zuerst 1854 trug. Die Societät erachtete sie der Beibehaltung für würdig, und benannte sie nach Madame Adelheid von Burlet zu Reves, die mit zu den ersten Begründern der Societät gehörte. Das Reis empfing ich von der Societé van Mons und kann an der Aechtheit meiner Sorte nicht zweifeln, doch ist 1864 auf sehr kräftigem Probezweige an einem jungen Hochstamme der Hardenponts Winter-Butterbirne, der diese in schöner Vollkommenheit producirt, die Frucht ziemlich klein ausgefallen und wird sie wohl nur in einem für Birnen passenderen Boden gut thun und am besten zwergförmig gezogen werden. Sie war indeß selbst in meinem für Birnen ungünstigen Boden u. in dem sehr naßkalten Jahre 1864 schmelzend und der Geschmack edel, trug auch gleich voll.

Literatur u. Synonyme: Annales III, S. 97. Verglichen auch Bericht der Soc. van Mons von 1856, pag. 111, wo sie als moyen ou gros, irregulièrement turbiné ou en forme de Bergamote, geschildert wird. — de Liron d'Airol.

Descript. I, S. 71, Taf. 16, Fig. 10; ist hier kreiselförmig, 3" breit und hoch dargestellt.

Gestalt: nach der Abbildung in den Annales (s. die größere Figur oben) ist sie kreiselförmig; meine kleineren Früchte neigten etwas mehr zur Eiform, welche 2te Form die Annales gleichfalls angeben. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich in den kreiselförmigen Exemplaren flachrund wölbt, in anderen Früchten etwas mehr zurundet, jedoch so weit abstumpft, daß sie aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie ohne merkliche Einbiegungen, in kleineren Exemplaren selbst mit sanfterhobenen Linien ab, und ist wenig oder gar nicht abgestumpft.

Kelch: offen, liegt mit den dürren Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, meistens auf und sitzt in flacher Senkung, mit einigen flachen Beulen umgeben, die nur sehr flach über die Frucht sich hinziehen, deren Bauch meistens schön gerundet ist. Nach den Annales steht der Kelch in die Höhe.

Stiel: holzig, $1^1/_4$ bis $1^1/_2$" lang, meistens knospig, sanft gekrümmt, nur wenig auf die Seite gebogen, sitzt in seichter Vertiefung, oder bei kleineren Früchten wie eingesteckt, mit einigen feinen Beulen umgeben. Die Annales betrachten es als Eigenthümlichkeit, daß er auf einer Art fleischiger Erhöhung sitze, die ich, wie sie dargestellt ist, an meinen Früchten nicht fand.

Schale: ziemlich fein, wenig glänzend, vom Baume schon gelblichgrün, in der Reife schön citronengelb. Die Sonnenseite ist nach den Annales zuweilen etwas roth angelaufen; meine Früchte, die nicht stark besonnt saßen, waren ohne Röthe. Die Punkte sind sehr fein zerstreut, wenig ins Auge fallend, manche machen sich dadurch bemerklich, daß sie grün umringelt sind. Rostanflüge u. Figuren sind an den meisten Exemplaren häufig, einzelne sind mehr davon frei. Geruch schwach.

Das Fleisch ist gelblich, fein, saftreich, schmelzend, selbst in meinem Boden um das Kernhaus kaum feinkörnig, von gewürzreichem, etwas weinartig süßen, edlen Geschmacke.

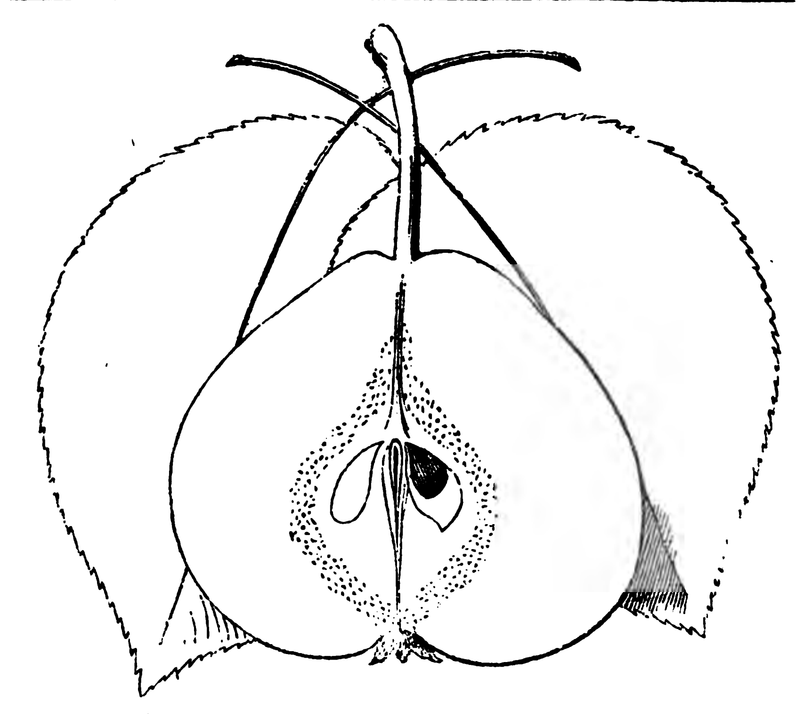
Das Kernhaus hat nur kleine hohle Achse, ist klein, die nicht geräumigen Kammern enthalten schwarze lang- und spitz eiförmige, theils auch taube Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt nach den Annales in der 2ten Hälfte des Okt., bei mir 1864 gegen 22. Okt., wonach sie wohl oft schon in der ersten Hälfte des Okt. zeitigen wird. Auf den Pflückepunkt ist sie nicht eigen, und wurden zu verschiedenen Zeiten gebrochene Früchte alle gut. Kann wohl nur als Tafelfrucht dienen.

Der Baum wächst nach den Annales kräftig (u. so auch mein Probezweig), u. ist sehr fruchtbar, wie auch seine Rusticität hervorgehoben wird. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, wenig gekniet, steif, nach oben nicht viel abnehmend, lebergelb, sehr wenig und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, glänzend, flachrinnig, langeiförmig, einzeln langelliptisch, seicht, doch scharf gezahnt. Afterblätter fadenförmig, fehlen häufig. Blatt der Fruchtaugen fast lang elliptisch, meist am Stiele ziemlich eiförmig zugerundet, sehr seicht gezahnt. Augen mäßig groß, etwas breitgedrückt, fast anliegend, sitzen auf flachen, schwach oder gar nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 474. Rummelter Birne. Diel III, 1. 2.; Luc. X, 2. a.; Jahn I (II), 12.



Rummelter Birne. Metzger, (Rutz). †† Okt.

Heimath und Vorkommen: sie findet sich in Baden (um Heidelberg, Zwingenberg, Kirchheim u. s. w.) und Württemberg (Hohenheim, Eßlingen, Reutlingen) sehr häufig gepflanzt und Herr Pfarrer Rutz in Mauer unweit Neckargemünd machte im Obstbaumfreund 13. Jahrg. S. 5 auf ihren Werth hauptsächlich aufmerksam. Sie ist als Most- u. Schnitzbirne nach Metzger sehr zu empfehlen und steht unter den Mostbirnen in gleichem Range, wie der Riesling unter den Trauben. Am Baume möglichst ausgereift, gibt sie sehr dauerhaften Most mit einer Art Bouquet, was ihn dem Traubenmoste aus etwas geringen Jahren gleichstellt und es kann letzterer durch Zumischung dieses Birnmostes sogar noch verbessert werden. — Die zum Holzschnitte benutzte Frucht überließ mir gütigst Hr. Gartendirektor Hartweg aus Schwetzingen bei der Ausstellung in Görlitz und sandte mir später auch Zweige, so daß ich nach aus diesen erzogenen Bäumen die Vegetation einigermaßen schildern kann.

Literatur u. Synonyme: Metzgers Kernobstſ., S. 168. M. bemerkt, daß man bereits eine Frühe u. eine Kleine Rummelter unterscheide, die wohl aus Samen der gewöhnlichen entstanden. — Lucas Kernobstſ., S. 241. — Dittrich III, S. 221. — Dochnahl II, S. 193. — Synonyme: Späte, Most-,

Gelbe Rummelter, Weinbirne, Späte Bratbirne, Rockenbirne u. Braunbirne nach Metzger; Rommelter, Saubirne, Kugelbirne, Welsche Bogenäckerin nach Lucas; Heidelberger Champagnerbirne nach Rutz-Dittrich; Säl- und Seilbirne (doch mit?) am Bodensee nach Dochnahl.

Gestalt u. Größe vrgl. m. oben. Metzger beschreibt die Birne als mittelgroß, platt, $2^1/_2$" breit, $1^1/_2$" hoch, meist mittelbauchig, nach beiden Enden gleich abgerundet, doch öfters am Stiele etwas eingebogen und hierdurch bemerklich stumpfspitz.

Kelch: sehr groß, breitblättrig, offen, in meist regelmäßiger, seichter und weiter Senkung, bisweilen mit schwachen Beulen umgeben, die jedoch nicht fortlaufen, so daß die Abrundung meist gleichförmig und schön ist.

Stiel: etwas dünn, 1—$1^1/_2$" lang, braun, gekrümmt, steht oben auf in seichter, weiter Höhle, deren Rand oft durch einen Höcker auf der einen Seite höher ist.

Schale: gelbgrün, später schön orangegelb mit ringsum gleich vertheilten braunen Punkten, die nur hier und da durch schwache Rostanflüge, am häufigsten nach dem Stiele zu, unterbrochen sind.

Fleisch: weiß, hart, rübenartig, sehr grobkörnig und vor der Reife ungenießbar, herbe-süß. Bei der Reife wird dasselbe weich und nimmt einen weinigen Geschmack an.

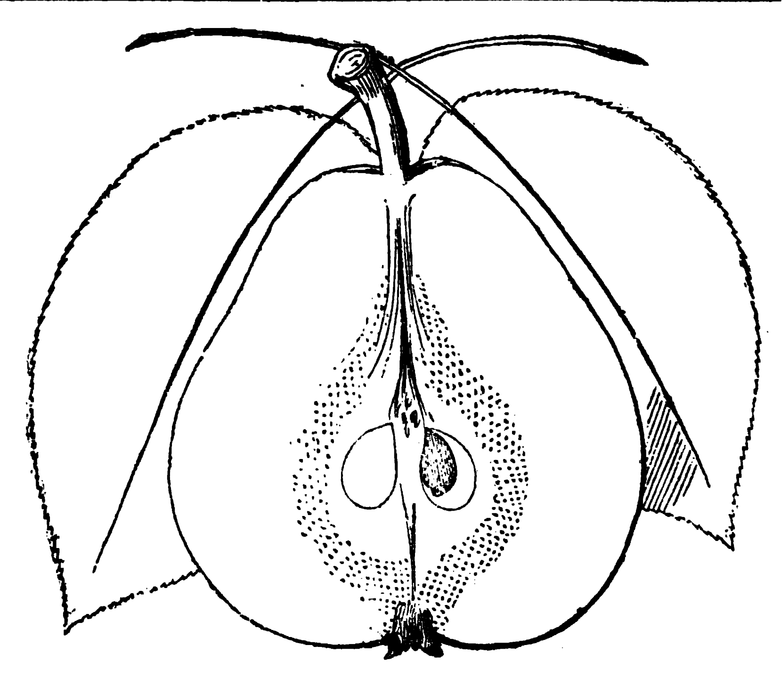
Kernhaus: mit etwas stärk. Körnchen umgeben, schwach hohlachsig; Kammern nicht groß, mit vollkommenen, braunen Kernen mit Höcker-Ansatz.

Reife u. Nutzung: die Reife erfolgt Ende September oder zu Anf. Oktober und die Dauer erstreckt sich bis gegen den November. — Das Keltern der Birnen geschieht vor dem Teigwerden, weil sonst die gemahlene Masse zu schmierig wird und nicht gepreßt werden kann. Man muß sie in solchem Falle mit etwas Stroh mengen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst in der Jugend schnell, wird groß, sehr alt u. äußerst fruchtbar, nimmt auch mit allerlei Boden vorlieb. Da seine Früchte vom Baume ungenießbar sind, so eignet er sich zu Straßenpflanzungen und in Gebirgsgegenden aufs Feld. Doch soll er nach Einigen gegen hohe Kältegrade nicht unempfindlich sein — was aber von Anderen nicht anerkannt wurde. — Die Sommerzweige meiner noch sehr jugendlichen Bäumchen sind gerade, lang u. stark, doch in der Mitte hier u. da etwas stufig u. an den daselbst abstehenden Augen mit nachgewachsenen elliptischen u. lanzettförmigen Blättern besetzt, von Farbe dunkel- fast schwärzlichbraun, vielfach gelbweiß oder weißgelb punktirt. Blätter in der Mitte des Sommerzweigs breit eirund, ziemlich rundlich, länger od. kürzer zugespitzt, oft fast ohne Spitze, oft aber auch mit ziemlich langer u. scharfer Spitze, grob u. scharf gesägt, sehr dunkelgrün und glänzend, kurzgestielt; es finden sich an ihnen zuweilen auffällig große lanzettförmige Afterblätter. Unten am Zweige sind die Blätter größer (einzelne sehr groß, $2^1/_2$" breit, $3^1/_2$" lang), zum Theil länger gestielt u. mehr länglich eirund; die in der Regel gleichfalls scharfe Bezahnung ist stellenweise undeutlich u. unterbrochen. Sonst sind die Blätter ziemlich flach, doch wegen einiger wellenförmiger Biegungen nicht ganz eben, reich, doch fein geadert, dick u. lederartig, u. stehen meist im rechten Winkel zu dem kurzen oder längeren Stiele.

Jahn.

No. 475. Loire's Gewürzbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. III, 1, b.; Jahn IV, 2.



Loire's Gewürzbirne. Diel. (van Mons.) ** Mitte Okt.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht, welche von van Mons unter dem Namen **Loire de Mons** (benannt nach dem Baumgärtner **Loire** bei Abbé Duquesne in Mons) an Diel kam, hat in Allem, sowohl in der Frucht, wie in der Vegetation große Aehnlichkeit mit der Weißen Herbstbutterbirne und ist wohl als ein Abkömmling von dieser zu betrachten. — Die zum Holzschnitte benutzte Frucht überließ mir Herr Hofgartenmeister Borchers in Herrenhausen auf der Ausstellung in Berlin u. sie hatte sich in jenem Jahre 1860 gut ausgebildet; auch sandte mir 1862 Hr. Pastor Jacobi in Hainrode die Frucht in gleicher Vollkommenheit, doch habe ich nicht erfahren können, ob dies regelmäßig der Fall ist, so daß sie die auf freiem Stande oft nicht schön werdende Weiße Herbstbutterbirne ersetzen könnte.

Literatur u. Synonyme: Diel N. K. O. II, S. 172: Loire's Gewürzbirne, Loire de Mons. Danach Dittr. I, S. 643 und Dochnahl II, S. 89. — Von Biedenfeld, S 141, citirt v. Aehrenthal, der hiernach den Baum als nicht starkwüchsig, die Frucht als sehr angenehm für die Tafel, 2 bis 3 Wochen haltbar bezeichnet. — Borchers, in s. Anleit. zur Vervollk. des Obstb., Hannover 1863, hat sie nicht, und erwähnt sie auch nicht in s. Bemerkungen über 116 Birnen der Königl. Obstplantage in Herrnhausen in Kochs Wochenschr. v. 1865, S. 60 u. folg. — In ihrer ursprünglichen Heimath scheint sie verloren gegangen zu sein, wenn sie nicht unter einem anderen Namen geht; ich habe wenigstens den Namen in belgischen und französischen Schriften nicht gefunden.

Gestalt u. Größe gibt der Holzschnitt. — Diel beschreibt die Frucht als der Weißen Herbstbutterbirne in Form, Farbe und Größe ähnlich. Der Bauch sitze stark nach dem Kelche hin, um diesen wölbe sie sich flachrund und stehe gut auf, nach dem Stiele endige sie ohne Einbiegung mit gewölbter, kurz abgestumpfter Spitze. Natürliche Größe: $2^1/_2$" in der Breite u. ebensoviel in der Höhe.

Kelch: hartschalig, geschlossen oder etwas offen, in schöner, ziemlich weiter schüsselförmiger Senkung, ohne bemerkbare Erhabenheiten um denselben oder über den Bauch hin.

Stiel: ziemlich stark, holzig, gelbbraun, in einer kleinen mit Beulen besetzten, nicht zu engen Höhle.

Schale: glatt, grünlichgelb, in der Reife citronengelb mit grünlichen Stellen, mit feinen braunen Punkten, a. d. S.S. nach Diel ohne Röthe, doch war eine meiner Früchte orangefarben geröthet, hie und da mit Roststreifchen u. um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend zimmtbraun berostet, was nach Diel oft einen großen Theil der Frucht einnimmt. Meine Früchte waren auch nicht frei von kleinen und größeren schwärzlichen Rostfleckchen.

Fleisch: gelblichweiß oder weiß, fein, saftreich, butterhaft, angenehm gewürzt-weinigsüß, sehr wohlschmeckend (nach Diel von angenehmem, kraftvollen, gewürzhaften Muskatellergeschmack.)

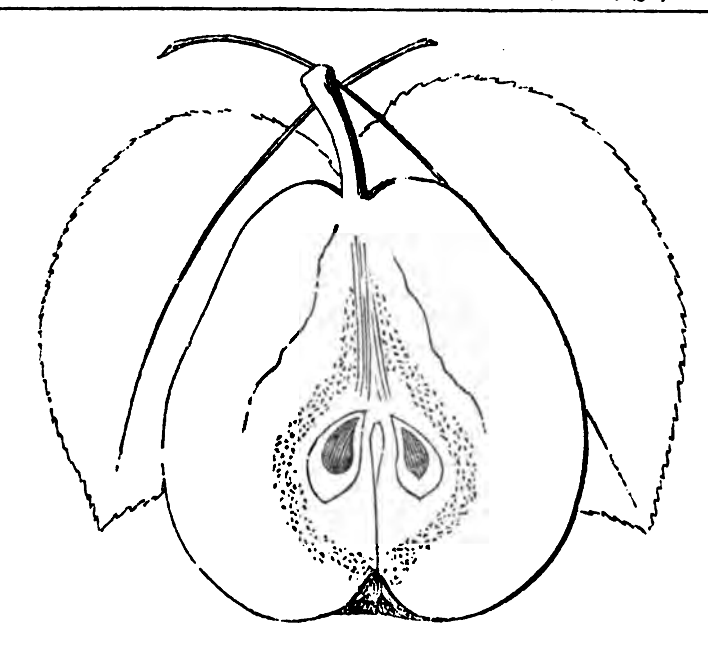
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, etwas breit muschelförmig, mit vollkommenen, dunkelbraunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne zeitigt um Mitte Oktober, zuweilen etwas früher, sie hält sich aber auch oft bis zu Anfang des Novembers.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Diel nicht stark, belaubt sich etwas licht, ist aber bald fruchtbar. Auch nach Herrn Borchers brieflicher Mittheilung ist der Wuchs mäßig kräftig, aufrecht, doch bildet der Baum gerne etwas räudiges Holz (scheint also vor dem der ihr ähnlichen Weißen Herbstbutterbirne in solcher Hinsicht nichts voraus zu haben.) — Die Sommerzweige einiger noch jugendlichen Bäume, welche ich aus den von Herrn Borchers empfangenen Reisern erzog, sind ziemlich lang und stark, etwas stufig, doch mit wenig abstehenden Augen, von Farbe grünlich gelbbraun, an der S.S. braunroth oder graubraun, mit feinen schmutzigweißen Punkten, an der Spitze kaum etwas wollig. Blätter an den Sommerzweigen elliptisch, am Stiele stark verschmälert; diejenigen am Grunde der Sommerzweige sind ebenfalls elliptisch, doch zum Theil auch oval und eirund, jedoch (wie es der Holzschnitt oben nicht darthut) fast immer mit Ansatz zu Elliptisch, so daß Letzteres wohl als die Hauptform bezeichnet werden kann. Sie sind ferner mittelgroß, glatt, regelmäßig fein, etwas seicht und stumpf gesägt, in den Blatthälften oft ungleich, mäßig dunkelgrün, doch glänzend, schwach schifförmig, doch nur wenig sichelförmig, meist flach. — Diel gibt die oberen Blätter des Zweigs ebenfalls als elliptisch, die unteren mehr als langeiförmig an, auch das Uebrige ziemlich mit mir in Uebereinstimmung.

Jahn.

No. 476. Defays's Dechantsbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1. a.; Jahn III, 2.



Defays's Dechantsbirne. Doyenné Defays. Millet. (Defays.) ** Okt.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde erzogen vom Grundbesitzer Franz Defays in St.-Laud bei Angers u. nach Decaisne schon 1839 in Angers ausgestellt; nach de Liron würde der Baum 1848 zuerst getragen haben — Man lobt die Birne allgemein, obgleich sie bisweilen etwas festfleischig bleiben soll, doch hatte ich sie schmelzend und wohlschmeckend aus Angers von der Ausstellung in Berlin, erbat mir auch darauf hin von Hrn. Leroy einen Baum, und wenn die Frucht bei uns ebenso gut wird — was freilich noch zu erproben ist, so kann sie bestens empfohlen werden.

Literatur und Synonyme: erste Nachricht gab Millet, Präsident der Gartenbaugesellschaft in Angers, in Pomol. de Maine et Loire I, pag. 11, 1850. Man findet sie ferner bei Tougard, S. 102; de Liron, Liste syn. S. 51, dessen Descript. II, S. 43, Taf. 30 (mit Figur einer unserem Holzschnitte ähnlichen Frucht und einer 2ten von sehr plattrunder Gestalt); Baltet, les bonnes Poires, S. 28; Hogg, Man. 1860, S. 181; 7 Publ. d. Soc. v. Mons, S. 199. — Sehr hübsch abgebildet ist sie von Willermoz in Pom. de la France I, Nr. 60 (in der einen Frucht wie die unsrige, in der andern mehr rundlich oder bauchig eirund, beide jedoch größer, etwa $2^3/_4$" breit u. fast ebenso hoch); ferner in Decaisne's Jard. fruit., VI, Taf. 36 (ebenfalls meiner Zeichnung ähnlich, doch von der Größe wie Will.) Der Name des Erziehers sei Defays, nicht Defay (also auch nicht Defais, wie Andere schreiben.) Dec giebt nicht, wie der Vilvorder Catal. v. 1856—57 mit Berufung auf Comice hort. de Maine et Loire. das Syn. Beurré d'Andusson d'hiver hinzu, obgleich ihm die Söhne von Andusson-Hiron in Angers die Mittheilung von dem Ursprung machten, u. auch Andere haben dies Syn. nicht. — Eine Beurré Defais aus dem Sortimente der Gartenb.-Gesellschaft zu Namur in Görlitz war sichtbar von unserer Doyenné Defays nicht verschieden u. nach dem unten geschilderten

Verhalten der letzteren dürfte auch die in Leroys Verzeichniß außer derselben noch aufgezählte im Fleische und der Reife verschiedene Beurré Defais doch nur dieselbe Frucht sein.

Gestalt u. Größe sind oben gezeichnet u. besprochen. Decaisne beschreibt die Frucht als mittelgroß, rundlich, beulig um den Stiel. — Willermoz als Doyenné-, selten Bonchrétien-förmig. Die von Beiden gegebene Größe mag sie am Spaliere erlangen.

Kelch: lang- u. spitzblättrig, sternförmig, oft verstümmelt, offen, in enger, meist beuliger Einsenkung.

Stiel: ziemlich stark u. steif, braungelb, sitzt auf der meist breit abgestumpften Fruchtspitze wie eingedrückt oder schwach vertieft neben Höckern.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, an der S.S. oft leicht geröthet und an dieses angrenzend grünlich marmorirt u. bräunlich punktirt; auch mit einzelnen Roststreifchen, die um den Kelch zusammenhängender werden.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, von sehr gewürzhaftem, süßweinigen Geschmack. — Decaisne schildert es als schmelzend, gezuckert, parfümirt, nicht müskirt (wie Manche angeben), Willermoz als schmelzend oder halbschmelzend, zuweilen abknackend, gezuckert-weinig parfümirt, der Hardenponts Winterbutterb. im Geschmack ähnlich, wenn der Baum in leichtem Boden stehe.

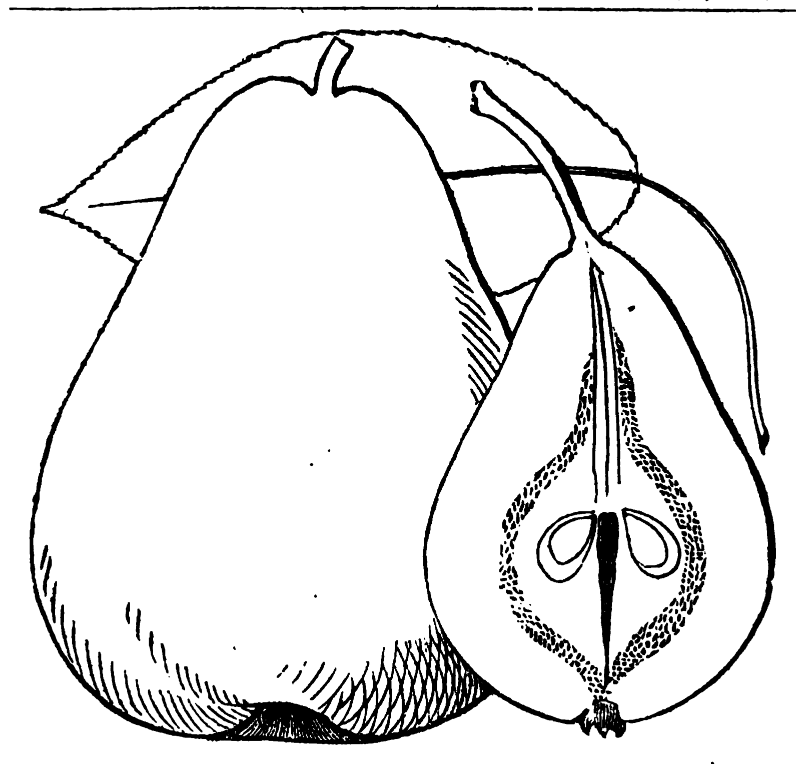
Kernhaus: hat etwas feine Körnchen im Umkreise, volle oder etwas hohle Achse, ziemlich große Kammern mit oft unvollkommenen kleinen, braunen Kernen.

Reife und Nutzung: meine Früchte zeitigten gegen die Mitte des Oktober, obgleich sie die Ausstellung bestanden hatten. Decaisne gibt Anf. Sept. an und bezeichnet die Birne als Sommerfrucht. Nach Willermoz reift sie im mittäglichen und inneren Frankreich im Okt. u. Nov., im nördlichen im Nov. und Dec., darf am Baume nicht gelb werden und verlangt Aufmerksamkeit auf dem Lager, denn über den richtigen Zeitpunkt hinaus wird sie teig und säuerlich.

Der Baum ist nach Will. mittelwüchsig, fruchtbar, schöne Pyramiden bildend, gedeiht auch auf Quitte, verträgt aber keinen schweren, beschatteten oder zu feuchten Boden. — Die Blätter einiger jugendlicher, von Leroys kränklichem Baume abgezweigter Bäumchen sind am Sommerzweige mittelgroß, oval, mitunter mit Ansatz zu Elliptisch, glatt, regelmäßig fein oder auch gröber, meist stumpf (stumpfer als auf unserem Holzschnitte) gesägt, etwas schifff. u. stark sichelförmig, ziemlich dunkelgrün; Stiel von $1/2$ bis 1″ lang. Die Blätter am mehrjährigen Holze sind ebenso, doch oft breiter, zu Eirund neigend; Stiel theilweise bis 2″ lang. (Willerm. beschreibt die Blätter ähnlich, aber als größer, 10 Centim. lang, 3 breit, die blüthenständigen als flacher, oval, lanzettförmig u. ganzrandig, langgestielt.) Sommerzw. ziemlich stark, gerade, röthlichgraubraun mit zahlreichen feinen weißlichen Punkten. — Blkn. nach Will. groß, konisch, zugespitzt, rothbraun mit Maronenbraun und Grau schattirt.

Jahn.

No. 477. General Dütilleul. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. b.; Jahn VI, 2.



General Dütilleul. Bivort. Auf Zwerg auch bei mir *¡*, Okt. 3 W.

Heimath u. Vorkommen: stammt aus den Gärten der Société van Mons zu Geest-St.-Remy, und trug zuerst 1845. Sie ist, nach einer von Herrn De Jonghe zu Brüssel gegebenen Nachricht benannt nach einem Verwandten Bivorts, was in den Annales nicht mit bemerkt ist. Bivort rechnet sie unter die Tafelfrüchte erster Qualität und sagt, daß sie auch für Hochstämme passe, u. die abgebildete Frucht, (s. d. größ. Fig. oben) von Hochstamm genommen sei. Mein Reis erhielt ich v. Hrn. De Jonghe u. trug die Sorte wiederholt, sowohl hochstämmig, als auch 1863 und 64 auf kräftiger Pyramide, blieb aber klein und hatte hochstämmig wenig Güte, war auch als Compot gekocht etwas fade. Auf Zwergstamm indeß war sie selbst in dem naßkalten Jahre 1864 völlig schmelzend, u. von sehr angenehmem, erfrischenden, etwas süßweinigen Geschmacke, so daß sie in für Birnen günstigerem Boden nicht nur größer, sondern auch wohl hochstämmig werthvoll sein wird. Sie ist nicht eigen auf den Pflückepunkt.

Literatur und Synonyme: Annales, V, S. 97. Sie ist abgebildet mit leicht aufgetragener Röthe an der Sonnenseite, mit Anflügen u. Flecken von Rost, und um Stiel und Kelch leichter Rostüberzug. Die Form wird als birnförmig, oder zwischen Kreiselform und Birnform stehend (turbiné-pyriforme) bezeichnet, u. gehört die Abbildung dieser letzteren Form an, doch ist die Kelchsenkung gegen den Text, nach welchem der Kelch fast obenauf steht, ungewöhnlich tief. — de Liron d'Airoles Descript. II, S. 49, Taf. 26, Fig. 14, General Dutilleul, gibt sie um den Kelch höher abgerundet, und nach dem Stiele spitzer, so daß sie

sich meiner Fig. schon etwas mehr nähert. — Synonym ist vielleicht St. Germain Dutilleul, wenigstens hat die im Jard. fruit. III, 34 beschriebene Poire du Tilloy, mit den Synonymen St. Germain Dutilleul, St. Germain Du Tilloy, St. Germain de Graines und Belle Julie, in Form u Beschreibung mit meiner Frucht manche Aehnlichkeit, doch bleibt die Identität problematisch, zumal Decaisne über die Herkunft dieser Sorte nichts bemerkt. Fände Identität statt, so würde ich das Synonym Belle Julie bestreiten müssen, welches Decaisne auch nur auf ihm von Royer gesandte Früchte gründet; wenigstens ist, was ich von Papeleu als Belle Julie habe und mir ächt scheint, in Frucht u. Vegetation eine andere Sorte. — Herr Dochnahl nennt unsere Frucht im Führer, in einer ganz unnöthigen u. selbst unzweckmäßigen Namenvermehrung Dütilleuls Schmalzbirne.

Gestalt: allermeistens birnförmig und sind nur wenige am Kopfe flacher gerundet. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich fast stumpf zuspitzt und nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie schlanke Einbiegungen und kegelförmige, in meinem Boden nicht abgestumpfte, sondern fast in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, Ausschnitte meist verstümmelt, die, wenn sie vorhanden sind, rinnenförmig zusammengebogen, divergirend in die Höhe stehen; er sitzt obenauf, mit kleinen Beulen und Falten umgeben, u. auch über die Frucht hin kann man flache, einzeln etwas flachrippige Erhabenheiten verfolgen.

Stiel: holzig, an meinen Früchten 1" lang, meist wenig gekrümmt, aber häufig merklich auf die Seite gebogen, geht in meinem Boden mit einigen Fleischringeln fast aus der Spitze heraus, oder sitzt, wenn diese sich ein Geringes abstumpft, wie eingesteckt.

Schale: fein rauh, wenig glänzend; Grundfarbe hellgrasgrün, in der Reife grünlichgelb, bei spät gebrochenen gelb. Stark besonnte zeigen leicht aufgetragene, undeutlich gestreifte Röthe. Punkte fein, fallen bei den Rostanflügen nicht ins Auge. Anflüge und Flecken von in der Reife zimmtfarbigem Roste sind bald häufig, bald weniger zahlreich, bilden auch nur einzeln um Stiel u. Kelch etwas Ueberzug.

Fleisch: matt gelblichweiß, fein, saftreich, in meinem Boden ums Kernhaus etwas fein körnig, schmelzend, von schwach zimmtartig gewürztem, etwas weinartigen, süßen, erfrischenden Geschmacke.

Kernhaus: stark hohlachsig, die mäßig geräumigen Kammern enthalten viele braune, eiförmige, vollkommene Kerne.

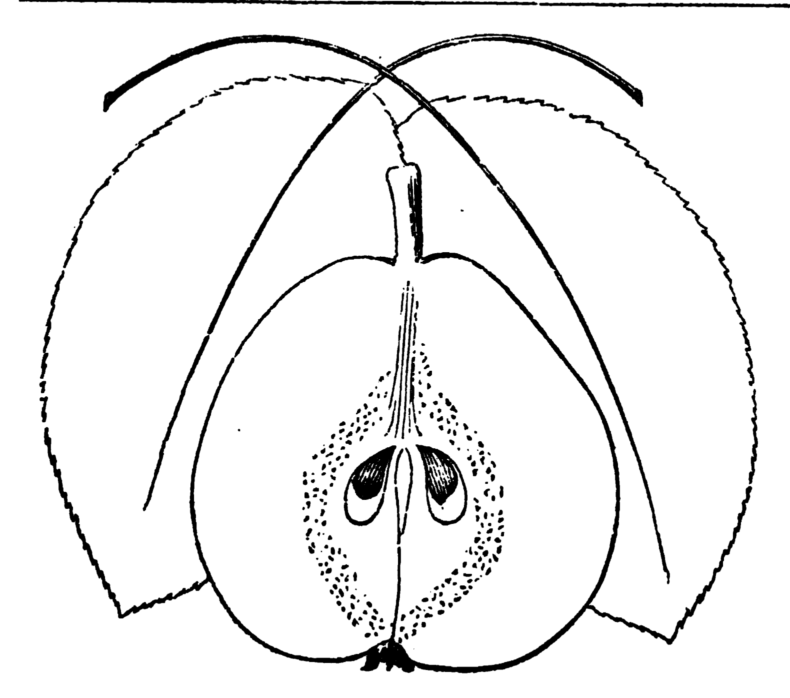
Reifzeit u. Nutzung: zeitigt nach den Annales im Nov., nach de Liron Ende Sept.; bei mir war sie mehrmals schon im ersten Drittel des Okt. zeitig, 1864 war die beste Brechzeit 9. Okt., und zeitigten die ersten 25. Okt. Auch Diel machte die Erfahrung, daß belg. Früchte oft früher zeitigten, als bei den ersten Trachten in Belgien der Fall gewesen war.

Der Baum wächst rasch und — was auch die Annales u. de Liron hervorheben, — ungemein schön pyramidal, setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an, und wird früh und sehr fruchtbar. Sommertriebe lang, nur etwas gekniet, lebergelb, nach unten mit gelblichen Punkten bezeichnet. Blatt glänzend, etwas rinnenförmig, elliptisch mit fast auslaufender Spitze, schön gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen breitlanzettlich, (spitzer nach dem Stiele zu, als auf obigem Holzschnitte) stärker rinnenförmig, sehr fein und seicht gezahnt. Augen dreieckig, fast anliegend, sitzen auf flachen, nicht gerippten Trägern.

Anm. So sehr auch meine obige Figur gegen die Figur der Annales absticht, muß ich nach der ganzen Beschreibung meine Sorte doch für ächt halten, zumal nach dem Wuchse des Baumes, und mache äußerst oft in meinem jetzigen Boden die Erfahrung, daß die Früchte theils weit kürzer ausfallen, als in fruchtbarem Boden, theils die Birnen am Stiele sich weniger abstumpfen. Ich finde dieselbe Verschiedenheit bei mir schon lange bekannten Früchten gegen die Gestalt, welche sie in meinen früheren Gärten hatten, Beurré Six, aus 3 verschiedenen Quellen überein u. ächt, ist in meinem Boden fast eine Kugel von 2½" Durchmesser geworden.

Oberdieck.

No. 478. Howell. Diel II, 2 2.; Lucas IV, 2. a.; Jahn IV, 2.



Howell. Baltet. *, [1], Oktober.

Heimath u. Vorkommen: sie stammt aus Nordamerika, und wurde vom Pomologencongresse zu Lyon u. von Baltet empfohlen. (Von Letzterem besitze ich sie aus 2ter Hand, indem Hr. Hofrath Dr. Balling in Kissingen einen Baum dorther bezog und mir Reiser von demselben abgab.) Wahrscheinlich ist die Birne anfänglich doch zu viel gelobt worden, denn wie ich die Frucht aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Namur vor mir hatte, die auch zu unserem Holzschnitte gedient hat, scheint sie Ausgezeichnetes nicht zu bieten oder nicht immer gut zu werden; auch Hr. Baltet mag dies inzwischen beobachtet haben.

Literatur und Synonyme: Baltet, les bonnes poires, S. 22, Howel; deutsche Uebersetzung, S. 19. Der Name ist in letzter Hovell, deutsch Howell gedruckt, wie Letzteres am meisten vorkömmt und wohl das Richtigere ist. In dieser deutschen Bearbeitung werden Downing, S 510, Hovey II, S. 75 und Elliot, S. 340 citirt, welche letzteren beiden ich nicht besitze — in 14. Auflage von Downing ist die Frucht noch nicht enthalten. Baltet beschreibt die Birne als ziemlich groß, kreiselförmig, am Stielende längl. zugespitzt, Schale dick, neapelgelb, braun punktirt, Fleisch fein, ziemlich schmelzend, saftig erhaben, im Oktob. reifend. In Revue hortic. (daraus Monatsschr. 1864, S. 235) sagt Baltet, sie sei schön gebildet, schmutziggelb, das Fleisch in warmer Lage gut. — Leroy 1860 u. Galopin 1863—64 haben in ihren Verzeichn. nur den

Namen — nach Sim. Louis 1862—63 ist sie ziemlich groß, halbfein, schmelzend, parfümirt, gut, im Okt. reif — nach Saujard (aus gleichem Jahre) sehr groß, sehr fein, schmelzend, im Sept. zeitig.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Nach Baltets Angaben spitzt sie sich also wohl mehrfach am Stiele länger zu, als auf unserem Holzschnitte.

Kelch: klein, kurzblättrig, offen, fast flachstehend oder in schwacher Senkung, die mit unbedeutenden Falten besetzt ist.

Stiel: dick u. kurz, dunkelbraun, nach der Birne zu grün, steht obenauf, wie eingedrückt.

Schale: gelbgrün, stellenweise mehr gelb, mit undeutlichen feinen braunen Punkten, an der Sonnenseite bräunlich geröthet u. mit wenig Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein und saftreich, halbschmelzend, mäßig süß, u. auch nur wenig gewürzt, doch war das Fleisch um das Kernhaus herum schon etwas bräunlich und die Frucht ist vielleicht nicht im richtigen Reifpunkte genossen worden.

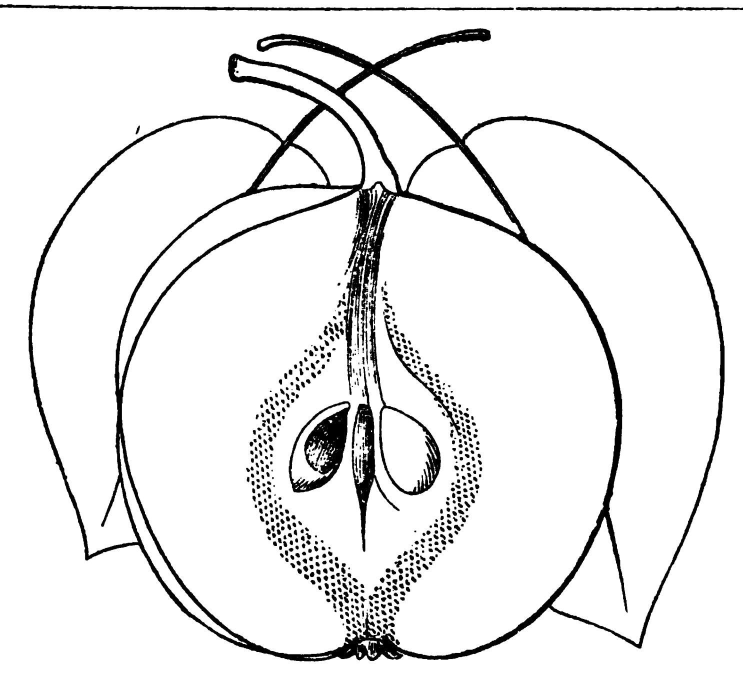
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen, schwarzen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht verhielt sich nach durchgemachter Ausstellung wie oben am 25. Oktober 1863; als Reifzeit dürfte hiernach wohl immer Ende Oktober anzunehmen sein.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Baltet kräftig, ist sehr fruchtbar u. zu jeder Form geeignet. — Auch meine jungen Bäume beweisen gesunden Wuchs. Die Sommerzweige derselben sind lang und schlank, gerade oder etwas stufig, je nachdem die Augen an denselben sich stärker entwickeln, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, gelblichweiß punktirt, öfters etwas bestäubt wollig, besonders nach der Spitze hin. Blätter an denselben elliptisch oder breitlanzettförmig, die oberen etwas wollig. Unten am Zweige und am zweijährigen Holze sind die Blätter größer und gehen ins Eirunde über, am Fruchtholze ist die Hauptform jedoch elliptisch (spitzer nach dem Stiele, als sie der Holzschnitt gibt); sie sind glatt, wie die der Sommerzweige regelmäßig fein gesägt, doch länger gestielt, Stiel oft über 2″ lang, schwach schiffförmig oder etwas wellenförmig, halbgewunden, mit den Stielen abwärtshängend, während sie am Sommerzweige mehr aufgerichtet stehen, dunkelgrün, mäßig glänzend, reich, doch fein geadert.

Jahn.

No. 479. Althorps Crasanne. Diel I, 1 (2), 2.; Luc. IV, 1. a.; Jahn II, 2.



Althorps Crasanne. Oberdieck. (Knight.) *†, Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: nach Downing ist sie ein Sämling Knights und wird vom Londoner Cataloge, wie auch von Oberdieck, der sie vom Pfarrer Urbanek in Prag, aus London abstammend, erhielt, und von anderen Pomologen sehr gelobt. Ich hatte die Frucht in 2 verschiedenen Jahren aus Herrnhausen, doch wollte mich ihr Geschmack nicht befriedigen und ich mochte sie deshalb für die im Lond. Cat. ähnlich beschriebene, aber schlechtere Althorp halten, worin mich das bestärkte, daß ich in Namur im Sortimente der Hortic. Society in London, die Althorp Crasanne zwar ziemlich gleich in Färbung, aber von mehr länglicher Gestalt sah.

Literatur und Synonyme: Oberdieck in s. Anl., S. 324 beschreibt die Althorps Crasanne in Form und Farbe mit der Herrnhäuser Frucht ganz stimmend. Die frühere Reife „Sept. und Okt.," und das „schmalz- oder speckartig schmelzende Fleisch (wie das der ihr einigermaßen ähnlichen Wildling von Motte) von süßem, etwas bergamottartigen, nur schwach weinigem Geschmack" mag sie durch das empfohlene frühere Pflücken, schon Ende Aug. bis Mitte Sept., erlangen, um so mehr als Borchers, in s. Anl. zur Vervollk. des Obstbaues, Hannover 1863, S. 343, Aehnliches angibt. Dieser stellt sie jedoch zu den noch weiter zu prüfenden Sorten, gibt aber keinen Aufschluß, woher sie nach Herrnhausen kam. — Cat. Lond. v. 1842, S. 134, Althorp Crasanne „grünbraun, rundlich eiförmig, mittelgroß, butterhaft, Tafelfr. I. R., Oct. Nov. — Derselbe, S. 122: Althorp (mit dem vorgedruckten Zeichen O, welches bedeutet, daß sie der Fortpflanzung nicht werth gehalten wird) „grünbraun, eiförmig, mittelgr., butterh., Tafelfr. II. R., im Nov. reifend." — Hogg im Man. v. 1860 hat nur Alth. Crasanne. — Leroy gibt der Thompsons, welche

er sehr lobt und für die er Thompson citirt, das Syn. Crasanne Althorpe. Die Thompsons findet sich bei Downing, S. 414 (jener Frucht der Hort. Soc. in Namur gleichend) eiförmig kegelförmig abgebildet, allein sie wird, wie vom Lond. Catal., der sie ebenfalls S 152 getrennt aufzählt, geschildert als blaßgelb, eiförmig, mittelgr., butterhaft, I. R., im Wohlgeschmacke der Regentin ähnlich, im Nov. reifend, so daß Leroy doch wohl Unrecht hat. — Schon Downing, S. 352 sagt bei Althorpe Crasanne, für die er Thompson und Lindley citirt, (welcher Letzterer jedoch in s. Pomol. britannica keine Althorp oder Alth. Crasanne hat) und welche Downing ganz ähnlich meiner Fig. oben zeichnete, entweder gäbe es eine andere sehr ähnliche, weniger gute Varietät, oder die Frucht wechsele sehr in Güte, denn sie beweise sich mitunter als geschmacklos — und so mag weiter erforscht werden, ob die beiden erwähnten Birnen des Lond. Catal. nicht eine und dieselbe sind, die je nach Witterung und Standort oder durch früheres Pflücken edler wird und wohl auch die oben erwähnte mehr längliche Form zuweilen annimmt. Die Herrnhäuser Früchte verhielten sich folgendermaßen:

Gestalt: wie oben in 2 Früchten gezeichnet, kugelförmig oder plattrund, in anderen auch mehr kreiselförmig und eirund. Um den Kelch ist die Frucht etwas abgeplattet, der Stiel sitzt auf einer kleinen Spitze, die sich aus der Rundung erhebt und in welche eine Aufgetriebenheit des Bauches auf einer Seite ausläuft.

Kelch: kurz- und spitz-, aber hartblättrig, dunkelbraun, aufrechtstehend, offen, in flacher, mit nur wenigen Beulchen besetzter Einsenkung, die jedoch einzeln am Bauche stärker hervortreten und die Abrundung meist unregelmäßig machen

Stiel: grünbraun, ziemlich lang, meist gekrümmt, steht in Fleischringeln auf der erwähnten Spitze obenauf.

Schale: hellgrasgrün mit helleren gelbgrünen Stellen, mit feineren und gröberen undeutlichen Punkten und einigen Roststreifchen, die sich um den Kelch herum vermehren, und zuweilen auch mit etwas trüber Röthe.

Fleisch: weiß, fein, saftvoll, butterhaft, von wenig süßem, auch nur schwach gewürzten Geschmack.

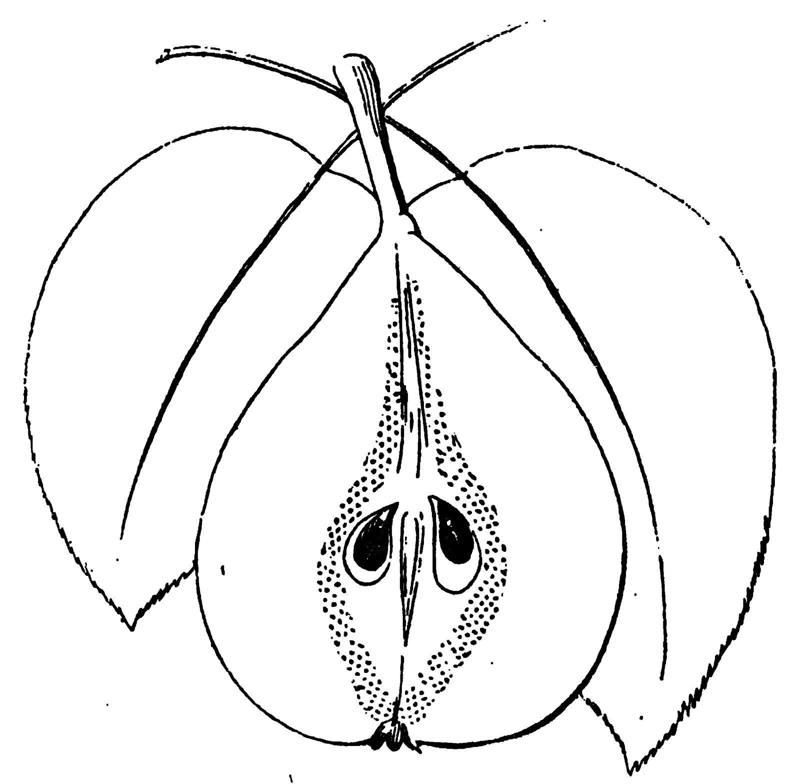
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, etwas hohlachsig, Kammern nicht groß, muschelförmig, mit hellbraunen, vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die mir vorgelegenen Früchte hielten sich bis Ende Okt. und Anf. des Novemb., mögen aber schon früher genießbar gewesen sein, denn sie wurden bald darauf mehlig und geschmacklos. Der richtige Reifpunkt ist jedoch wegen der geringen Farbenveränderung schwer zu finden. — Ich möchte sie höchstens nur als Tafelfrucht II. Ranges und allenfalls dem Sortensammler empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: wie mir Hr. Hofgartenmeister Borchers mittheilte, wächst derselbe kräftig und aufwärtsstrebend und trägt auch gerne seine äußerlich ansehnlichen und schönen Früchte. — Die Blätter sind eirund, hie und da schwach herzförmig, etwas klein, 1$^1/_2$—1$^3/_4$" breit, mit der meist auslaufenden, nicht langen Spitze 2$^1/_4$—2$^3/_4$" lang, glatt, ganzrandig oder undeutlich und seicht gesägt, ziemlich dunkelgrün und glänzend. An einem jugendlichen aus Herrnhauser Zweigen erzogenen Baume sind sie auch fast rundlich u. am Sommerzweige eirund. — Blüthenknospen scheinen kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun zu sein. — Sommerzweige olivengrün, nach oben bräunlich geröthet, fein weißlich punktirt.

J.

No. 480. Die Capsheaf. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a. (b.); Jahn II, 2.



Die Capsheaf. Bivort. (Downing.) **, Okt. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Amerika im Staate Rhode-Island aus Samen erzogen. Van Mons, dem die Erziehung öfters zugesprochen wird, hat nur das Verdienst, sie in Belgien eingeführt zu haben. Sie wird als sehr gute Birne gelobt uud scheint nach den bereits von mir erzogenen Früchten, welche zum Holzschnitte oben benutzt wurden, auch bei uns in Deutschland meist vollkommen und gut zu werden.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album I Tafel 12. — Annales de Pom. VII, S. 77. In beiden ist sie von Bivort beschrieben. Das Album gibt sie kreiselförmig, ähnlich meiner Figur, ohne Einbiegung nach dem Stiele; sie wird als kreiselförmig, nach dem Stiele zu stark abnehmend, fast ein spitzes Oval bildend, beschrieben. In den Annalen ist sie bauchig birnförmig, doch länger nach dem Stiele zu abgebildet und wird als oft fast kegelförmig, meist aber als kreiselförmig birnförmig, etwas gerippt um den Kelch geschildert — Dochnahl hat sie S. 116 als Kreiselförmige Butterbirne aufgezählt; da sie aber nach den später erschienenen Annalen sich oft auch anders baut, so hielt ich für gut, ihren ursprünglichen Namen beizubehalten.—

Downing, S. 374 (ohne Figur,) bezeichnet ihre Form als eirund (roundish-obovate) und als eine sehr angenehme Frucht mit saftigem, schmelzenden, zuckersüßen Fleische, doch ohne Erhabenheit (but lacking a high flavour.) — Die Societ. van Mons in Brüssel hat sie nach ihrem Berichte v. 1861 unter die empfehlungswerthen Sorten aufgenommen u. beschrieben als ziemlich groß, oval, oder kreiselförmig pyramidal, im Okt. u. Nov. reif. Baum sehr fruchtbar, selbst auf Wildling. — de Liron d'Airol., Liste syn., S. 60; Tougard, S. 32. Beide nach Biv. Alb. — Der Name wird oft Cops Heat geschrieben, doch Downing schreibt nur Capsheaf, was auch die Annales als richtiger annahmen.

Gestalt: veränderlich, wie das Obige lehrt — in Meiningen baute sich die Frucht meist wie von mir gezeichnet, sie wurde auch zur Zeit nicht größer. Im Alb. ist sie 3″ breit, $3^1/_2$″ hoch, in den Annalen 3″ breit, $3^3/_4$″ hoch abgebildet.

Kelch: kleinblättrig, hornartig, offen, in seichter weiter, schüsselförmiger Einsenkung mit einigen Beulen umgeben, von denen sich einzelne mehr erheben, und über den Bauch fortlaufend die Rundung oft ungleich machen.

Stiel: braun, holzig, obenauf, ohne Absatz, meist mit Fleischanhang.

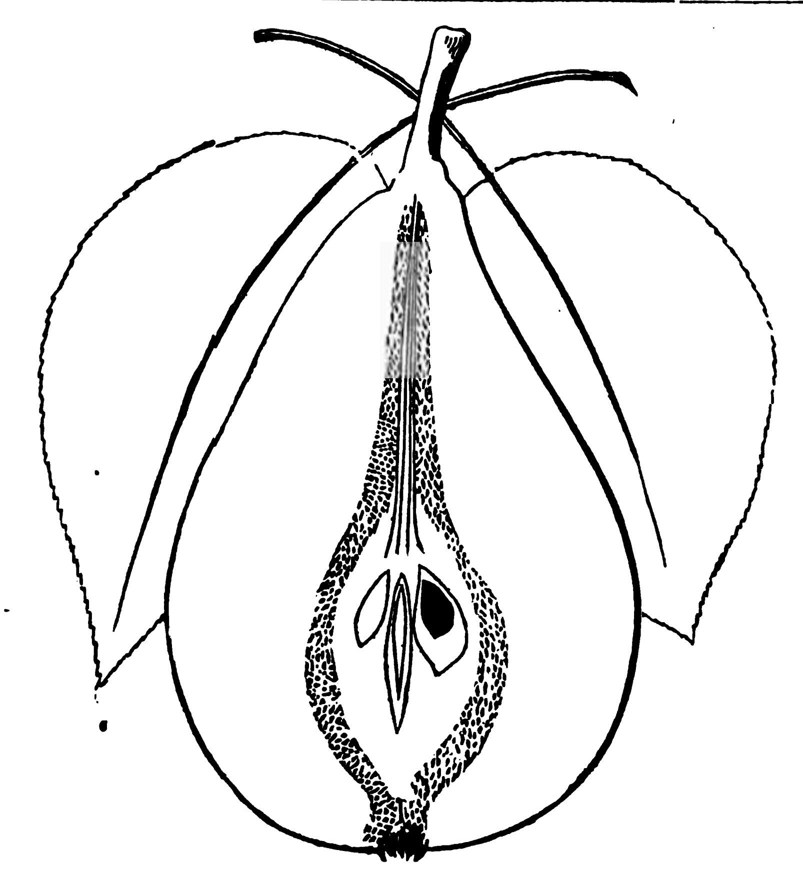
Schale: hellgrün, in der Reife mehr grün, ringsum ziemlich rauh graubraun berostet und dazwischen weißgrau punktirt. Bivort hat sie weniger stark berostet abgebildet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend, ziemlich butterhaft, von sehr süßem, auch stark gewürzten Geschmack. Die Süßigkeit und das Parfüm war auch selbst noch an den im kühlen Jahre 1860 erzogenen Früchten sehr bemerklich, obgleich sie in diesem Jahrgange nicht schmelzend wurden, sondern rauschendes Fleisch behielten.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift wie von ihr angegeben wird, zu Ende Okt. oder im Nov.; aus 1860 hielt sie sich jedoch wie viele andere Birnen länger und ich hatte sie noch Ende Januar. — Bivort bezeichnet sie als I. Ranges, den man ihr auch bei uns wird einräumen dürfen.

Eigenschaften d. Baumes: sein Wuchs ist in meinem Garten kräftig u. es scheint sich an ihm Biv. Vermuthung zu bewähren, daß ihm nemlich schwerer Boden mehr zusagt, als leichter, u. besser soll er nach ihm auch auf Wildling, als auf Quitte gedeihen, auch sehr fruchtb. sein. — Die Blätter sind längl. eirund, oft auch nur oval, zum Theil ziemlich groß, bis 2″ breit und mit der meist lang auslaufenden, zur Seite gekrümmten Spitze bisweilen $3^1/_4$″ lang, oft etwas herzförmig, am Blattsaume meist etwas wollig, ganzrandig oder verloren und nur nach der Spitze hin noch deutlich gesägt, etwas schifff. u. sichelf., auch wellenf., dunkelgrün, reichgeadert. Wie ein nebenbei auf einem anderen Baume angebrachter Probezweig nachweist, werden sie bei weniger kräftigen Wuchse kleiner u. von Gestalt mehr oval, als eirund. — Am Sommerzw. sind dieselb. längl. elliptitisch, sehr fein u. seicht gesägt, die jüngsten an der Spitze des Zweigs unterhalb wollig, etwas schifff. u. sichelf., kurzgestielt, Stiel $^3/_4$″ lang. — Blüthenkn. kurzkegelförmig, stumpfspitz. (Biv. schildert sie als groß, oval, zugespitzt, maronenbraun.) — Sommerzw. grünlichgelbbr. nach oben dunkelröthlichbraun mit gelbl. Punkten, nach oben hin fein bestäubt wollig. Jahn.

No. 481. **Die Bishop's Thump.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1. a.; Jahn II (III), 2.



Die Bishop's Thumb. (Thompson und Lindley.) * oder **, Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: sie ist eine englische Frucht und in ihrer Heimath schon länger bekannt, doch wird der Erzieher nicht angegeben. Die englischen Schriftsteller loben sie sehr, auch Downing und Decaisne sind von ihr befriedigt, doch scheint sie nicht unter allen Verhältnissen gut zu werden, denn sie wird in manchen Verzeichnissen als hartschalige Kochbirne bezeichnet. Auch die zu unserem Holzschnitte benutzte Frucht, entnommen aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin, war zwar schmelzend und saftreich, aber sie hatte soviel Herbigkeit, daß zu bezweifeln ist, ob sich dies in unserem kühleren Deutschland bis zum Angenehm-Erhabenen mindert.

Literatur u. Synonyme: Cat. Lond. v. 1842: Bishop's Thumb:*) groß, länglich, braunroth, saftige Tafelfr. I. R. für Okt. — Aehnlich Hogg,

*) Ich trug Bedenken, den Namen deutsch als Bischoffs-Daumen zu geben.

Man. 1860 „schmelzend u. saftig, stark gezuckert, weinig, excellent.“ Downing, S. 368, mit Citat von Thompson und Lindley, gibt sie im Umrisse sehr schmal und länglich birnförmig, stark beulig (wie Grumkower) und sagt „eine lange wunderlich gestaltete engl. Birne, schmelzend, saftreich, von delikatem, stark weinigen Geschmack, I. Ranges.“ — Decaisne, Jard. fruit. IV, Taf. 17, bildete sie sehr hübsch, gut mit meiner Figur stimmend, nur etwas mehr nach dem Stiele zu abnehmend und länger spitz ab, u. bezeichnet sie als schmelzend, saftreich gezuckert, von eigenthümlichem, sehr angenehmen Geschmack, Ende Oct. zu reifen beginnend. Er citirt Lindley, Guide tho the orchard etc., S. 366 (1831), der sie ebenfalls als excellent, butterhaft, gezuckert, stark parfümirt schildert, und den Lond. Cat. von 1826. — Als schmelzend, I. R., für Nov. bezeichnen sie Jamin und Durand und geben als Syn. Canning hinzu (was auch die Winterdechantsbirne und nach Dochnahl der Wildling von Motte führen, während Liegel, N. D. II, 85, als Wahre Canning eine von Diel erhaltene eiförmige, rauschende Augustbirne beschrieb), wogegen Tougard, S. 47 die Bishop's Thumb als sehr groß, in Qual. nicht ausgezeichnet, gut zum Kochen, ferner von Biedenfeld, S. 82 sie als sehr gerühmte große Kochbirne, beide für Nov. und Dec., und Papeleu als groß, abknackend, für Oct. schildern.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Decaisne beschreibt die von ihm $2^1/_2$'' breit und etwas über $3^1/_2$'' hoch abgebildete Birne als klein oder mittelgroß, birnförmig, oft etwas beulig.

Kelch: ziemlich groß-, doch steif- u. hartblättrig, aufrecht, offen, in seichter und enger mit feinen Falten besetzter Senkung.

Stiel: dick u. kurz (nach Decaisne ziemlich lang), etwas fleischig, grüngelb, steht obenauf in Fleischringeln, oft, gedrückt durch eine Beule, schief.

Schale: grüngelb, a. d. S. S. bräunlich carmin geröthet und stark braungelb berostet, auf der Schattenseite mit feinen bräunlichen Punkten und um den Kelch mit ziemlich zusammenhängendem gelbbraunen Roste.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, stark herbe-süß, wenig gewürzt, auch läuft das Fleisch auf der Schnittfläche wegen seines bedeutenden Gerbestoffgehaltes bald bräunlich an und zwar zeigte diese Beschaffenheit die Birne, als sie bereits innen schon etwas teig war.

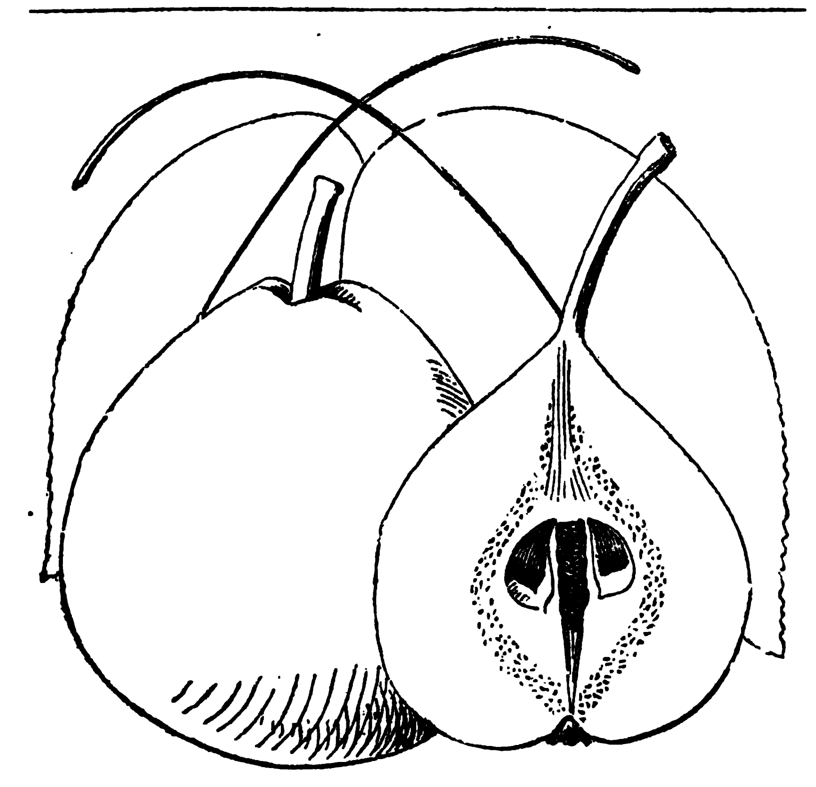
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern mäßig groß, mit kleinen braunen, mit einem Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht aus Angers verhielt sich wie oben in der Mitte des Oktobers, sie hatte jedoch die Ausstellungswärme bestanden und die eigentliche Reifzeit wird schon wie angegeben Ende Okt. und im Nov. sein.

Der Baum wird als starkwüchsig und dauerhaft, zur Hochstammform geeignet und als sehr fruchtbar bezeichnet, doch zeigen meine Probeäste und Baumschulbäumchen aus Reisern v. Decaisne, die ich v. Oberdieck empfing, erzogen, ein gemäßigtes Wachsthum. Ihre Sommerzweige sind mäßig stark und lang, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, fein weißlich punktirt. Blätter an denselben klein, eirund, jüngere elliptisch, glatt, fein-gesägt. Unten am Zweige u. am mehrjährigen Holze sind sie größer, ebenfalls eirund, doch ins Breitelliptische übergehend, weshalb ich an älteren Bäumen ihre Form als elliptisch vermuthe, mit langer und scharfer, oft aber auch kurzer und stumpfer Spitze, glatt, meist flach oder einigemal wellenförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün, mäßig glänzend. Blattstiel 1 bis $1^3/_4$'' lang. Die Blüthenknospen scheinen mittelgroß, kegelförmig, sanft-zugespitzt, dunkelbraun zu sein.

Jahn.

No. 482. Die Herbstbergamotte. Diel I (II), 2.; Luc. IV, 1. a.; Jahn II, 2.



Die Herbstbergamotte. Diel. (Duham.) Fast **, südlicher **, Okt. Nov. 6—8 W.

Heimath u. Vorkommen: diese alte immer noch werthvolle, in meiner Gegend jedoch von mancher neueren übertroffene Birne kam aus der Carthause an Diel, von welchem ich sie erhielt. Die mir verloren gegangene bekam ich später, nach den 1864 geernteten Früchten wieder ächt von Liegel und gleichzeitig sandte mir L. auch die Schweizerbergamotte. Das Holz von letzterer kam schon merklich matter gestreift an, als meine frühere von Diel es war, und ist an demselben Spaliere mit Obiger inzwischen in Frucht u. Farbe der Reiser in die Herbstbergamotte zurückgegangen, woraus sich ergibt, daß Letztere die Mutter dieser gestreiften Varietät (Späte Schweizerbergamotte, Ill. Hdb. II, S. 64) ist.

Literatur und Synonyme: Diel I, S. 38. Die Herbstbergamotte, Bergamotte d'automne. Es muß bemerkt werden, daß in vielen Gegenden die Dielsche Rothe Bergamotte irrig Herbstbergamotte genannt wird. — Quintinye I, S. 228, La Bergamotte, Bergamotte commune, ou de la Hillière, ou de Reçons. — Duhamel III, S. 39, Taf. 21 und Taf. 19. Sie ist nach ihm auf letzter (oben die größere Fig.) besser dargestellt, mehr meiner Figur gleich, nur etwas abgestumpft, was in besserem Boden allermeist so sein wird. — Knoops Herbstbergamotte, Taf. 2, auch Zinks Bergamotte ronde d'automne, Taf. 3, Nr. 30, lassen eher auf Rothe

Bergamotte schließen. — Kraft II, Taf. 115, kann eher die obige sein. — Mayer, Nr. 41, Bergamotte ordinaire oder d'automne. — Dittrich I, S. 679. — Von den 2 Herbstbergamotten Christs im Handb., S. 155 geht die 2te mit dem Beisatze Bergamotte des Quintinye auf die obige. Vollständ. Pomol., S. 168. — Decaisne mag in seiner Bergamotte mit den Syn. Berg. d'automne, Berg. Melon, Berg. Rouwa, Grosse Ambrette IV, Taf. 5 (für die er Merlet, Quint. u. Duham., auch Poiteau Pomol. franc. citirt) Duhamels Frucht besitzen, doch trug bei mir das von ihm bezogene Reis noch nicht und wächst überhaupt zu kärglich, um aus der Vegetation zu schließen. — Herr von Bose bespricht in Monatsschr. v. 1864, S. 9 eine in Görlitz als Herbstbergamotte ausgestellte, mir aber als solche unkenntliche, in seiner Gegend als Grüne Bergamotte verbreitete Frucht als der Decaisne's sehr ähnlich, fand sie aber nicht schmelzend, trocken und fade und erkennt selbst die Verschiedenheit von Diels Herbstbergamotte an. — Cat. Lond. hat als Autumn Bergamotte, Common Bergamotte, York Bergamotte, English Bergamotte, wohl auch nur Diels Rothe Bergamotte. Bei Downing u. Elliott finde ich nur die Bergamotte Suisse, die sich auch in Deutschland fast allein erhalten zu haben scheint.

Gestalt: ist nach Diel etwas veränderlich, bald etwas plattgedrückt, bald ziemlich stumpfspitz nach dem Stiele hin. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund wölbt. Nach dem Stiele nimmt sie mit flach erhabenen Linien stärker ab und ist bald abgestumpft, bald läuft sie in eine merkliche Spitze aus; Breite guter Früchte ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}''$ und die Höhe $2\frac{1}{4}$, bis $2\frac{3}{4}''$, wenn sich die Frucht mit einer Spitze endigt. Meine Früchte gehörten der letzteren Form an, erlangten aber nicht ganz die von Diel angegebene Größe.

Kelch: klein, kurzgespitzt, offen, steht in einer weiten, oder auch sehr seichten und engen Einsenkung, die mehrentheils mit einigen kleinen Erhabenheiten umgeben ist. Selten ist die Frucht auch ganz rund, sondern durch breite, flache Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas ungleich.

Stiel: stark, etwas fleischig, $\frac{3}{4}''$ lang, selten 1'', steht bei flacher gebauten Früchten in kleiner, schöner Höhle, bei etwas spitzen oben auf u. ist mit einigen Falten umgeben.

Schale: glatt, wenig glänzend, nach Diel fast etwas zähe fettig (was ich nicht fand), vom Baume matt hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, wobei häufig noch etwas Grünliches beigemischt ist, selten mit etwas Röthe, außer, wenn sie auf Quitte am Spalier erzogen wird. Punkte häufig, doch fein, um den Kelch feine Anflüge von Rost, seltner feine Rostfiguren. Geruch fein, müskirt.

Fleisch: ins Gelbliche spielend, nach Diel fein, schmelzend, saftvoll, von erhabenem, zuckerartigen, erfrischenden Geschmacke. Die Frucht wurde selbst in dem naßkalten Jahre 1864, etwas spät gebrochen, bei mir im Dec. schmelzend und hatte erhabenen, zuckerartigen Geschmack.

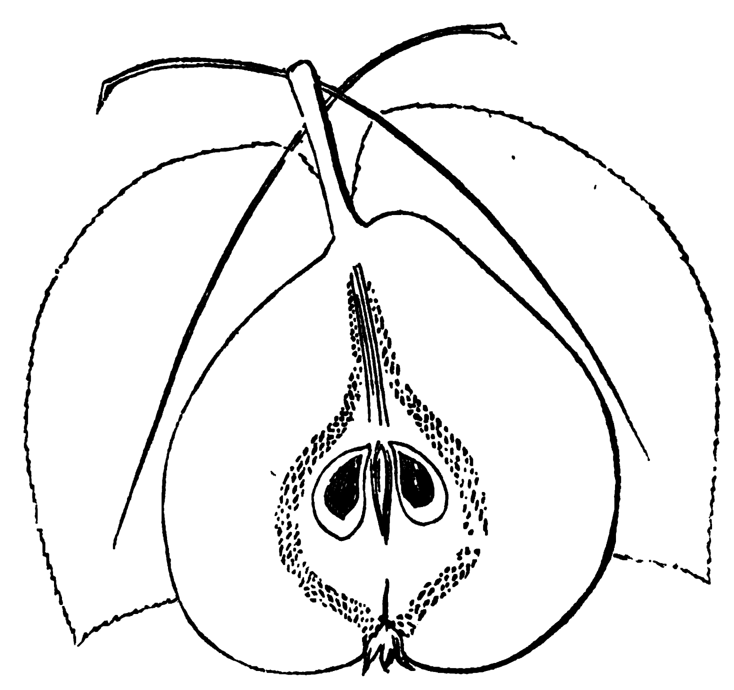
Kernhaus: geschlossen, oft mit kurzer, aber starker, hohler Achse. Die nach Diel etwas engen (an einer meiner Früchte jedoch sehr geräumigen) Kammern, enthalten kaffeebraune, vollkommene, lange, spitze Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt im halben Okt. oder Anf. Nov. u. hält sich in kühlen Obstgewölben oft durch Dec.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft und war auch bei mir gesund. Sommertriebe gelblichgrün, oder olivengrün, etwas gekniet, mit vielen feinen, gelblichgrünen Punkten gezeichnet. Blatt mittelgroß, glänzend, oval, manche mehr eioval oder selbst elliptisch, nach oben am Zweige oft breitlanzettlich, sehr seicht gezahnt, manche nur gerändelt. Afterblätter kurz, fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen fast lanzettlich oder langelliptisch, die schönst ausgebildeten aber eiförmig, flach, eben so seicht gezahnt oder nur gerändelt. Augen konisch, spitz, abstehend, sitzen auf flachen, nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 483. Delfosse's Butterbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1. a.; Jahn IV, 2.



Delfosse's Butterbirne. Bivort. (Gregoire.) ** Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde erzogen von Hrn. Gregoire und benannt nach Hrn. Philipp Delfosse, Bürgermeister zu Sarrisbare. Der Baum trug die ersten Früchte 1847. — Die zu obigem Holzschnitte benutzte Frucht befand sich in dem belg. Sortimente in Görlitz, doch hatte ich sie schon größer u. voller 1862 von Hrn. Millet in Tirlemont, allein ich wählte erstere, weil eine vom Hrn. Pastor Jacobi in Hainrode auf Hochstamm erzogene Frucht nur etwa halbsogroß blieb und hiernach diese sonst recht gute und empfehlungswerthe Birne in Deutschland nur die mittlere Größe erreichen dürfte.

Literatur u. Synonyme: Biv. Album III, S. 67. — Annal. der Pomol. III, S 87: Beurré Delfosse. Synon. sind Bourgmestre Delfosse und Philippe Delfosse. Im Album ist die Frucht ähnlich unserem Holzschnitte, nur größer, gut 3" breit u. etwa 2''' höher abgebildet, in den Annal., besonders in der einen Frucht mehr länglich eirund, nach dem Stiele zu ziemlich spitz-kegelförmig, wenig abgestumpft, wie Hrn. Millets Frucht war, fast 3" br. u 3¾" hoch, in der anderen ziemlich stark geröthet, während sie das Alb. nur bräunlich berostet gibt. — Tougard, S. 60 nach Biv., der im Alb. den Geschmack mit dem der Regentin vergleicht (die jedoch nicht, wie man hat annehmen wollen, damit identisch, sondern schon nach ihrer Form und späteren Reife eine andere Birne ist.). — De Liron d'Air. nahm sie in s. Poires les plus précieux, Nantes 1862, u. Baltet in s. Auswahl werthvoller Birnen, deutsche

Bearb., S. 38, auf, gleichwie sie von der Soc. v. Mons schon 1851 als erprobt empfohlen wurde. — Dochnahl II, S. 94 hat sie Delfosse's Dechantsbirne genannt.

Gestalt: wird in den Annal. als rundlich, bergamottförmig oder als kreiselförmig birnförmig, die Birne selbst als mittelgroß oder groß angegeben (vergl. oben.)

Kelch: klein und kurzblättrig, oft unregelmäßig, halboffen, in seichter oder auch etwas tieferer schüsselförmiger Senkung, die bisweilen mit Falten besetzt ist, welche öfters auch flach fortlaufend über den Bauch hin zu bemerken sind.

Stiel: 1'' lang, ziemlich stark, wie fleischig, dunkelbraun, steht obenauf wie eingedrückt, mit Fleischringeln umgeben.

Schale: glatt, hellgrün, später gelbgrün oder gelb, mit vielen bräunlichen Punkten u. Flecken, an der S. S. matt orangefarbig- oder zuweilen auch ziemlich lebhaft carmin-geröthet und darin fein graulich punktirt.

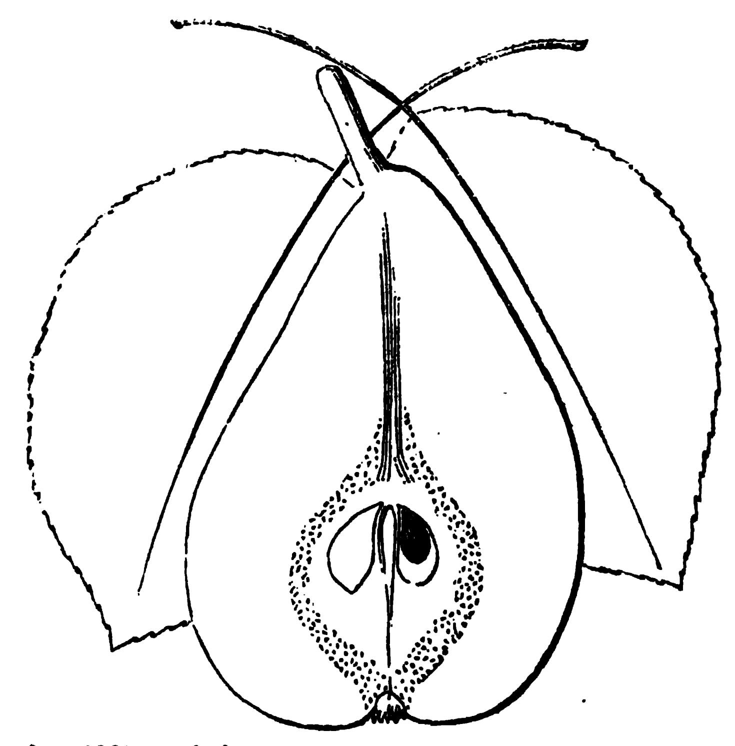
Fleisch: mattweiß, fein, nach Baltet (in Revue hort. von 1864) ziemlich schmelzend, während ich es butterhaft, saftreich, recht angenehm gewürzhaft weinig süß, auch an der von Hrn. Jacobi erzogenen Frucht fand. — Biv. hebt ihr starkes Gewürz hervor.

Kernhaus: hat etwas, doch nur wenige und feine Körnchen im Umkreise, die Achse ist voll; Kammern geräumig, mit nicht großen vollkommenen schwarzbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife u. Nutzung: die belg. Früchte, sowohl von Hrn. Millet, als aus dem Sortimente in Görlitz reiften um den 20. Okt., Hrn. Jacobi's Frucht noch einige Tage früher, so daß die Birne, deren Reife auf Nov. bis Jan. angegeben wird, doch wohl mehr Herbstfrucht ist, (wie auch Baltet Ende Okt. angibt,) die den ihr allgemein beigelegten I. Rang wegen ihres Wohlgeschmacks verdient.

Eigenschaften d Baumes: derselbe wächst lebhaft u. soll sehr fruchtbar sein, sich leicht als Pyramide ziehen lassen und auf Wildling u. Quitte gleich u. bei Schutz auch hochstämmig gedeihen. — Die Blätter, wie ich die Sorte von mehreren Seiten mit der von Herrn Gregoire selbst empfangenen überein besitze, sind am Sommerzweige wie am Fruchtholze elliptisch, bisweilen schmal u. länglich (lanzettförmig), bisweilen bei starkem Triebe auch ins Breitelliptische, einzelne ins Eirunde übergehend, glatt, regelmäßig fein, ziemlich scharf gesägt, dunkelgrün u. glänzend, fein geadert, flach, meist etwas abwärts gerichtet im stumpfen Winkel an den Stielen hängend, welche dünn, verschieden lang, weißlich- oder gelblichgrün sind. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, etwas stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige lang u. schlank, in der Mitte etwas stufig wegen der zu Fruchtspießen austreibenden Knospen, braungelb, an der Sonnenseite braun oder gelblichroth, mit feinen gelblichen Punkten, fast ihrer ganzen Länge nach mit lanzettförmigen, an ziemlich langen Stielen aufrechtstehenden Nebenblättern besetzt. — (Die Blätter sind nach dem Stiele zu noch etwas stärker keilförmig als auf dem Holzschnitte.) Jahn.

No. 484. Franz. Eiferſüchtige. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1. b.; Jahn IV (III), 2.



Franzöſiſche Eiferſüchtige. Bivort. (de Liron?) ** Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: ſie wurde ſchon vor 1800 auf dem kleinen Gute Bouchereau, dem Pfarrer Gusteaud, ihrem wahrſcheinlichen Erzieher gehörig, in der Nähe v. Fontenay (Vendée) aufgefunden, aber erſt nach 1828 kam ſie durch den neuen Beſitzer des Guts Hrn. Leveque als Poire de Fontenay an deſſen Freunde, worauf ſie Hr. André Leroy in Angers unter dem Namen Jalousie de Fontenay-Vendée als eine neue Frucht verbreitete. Später nannte ſie ein Kaufm. auch Belle d'Esquermes (nicht zu verwechſeln mit Beurré d'Esquelmes, einer v. Dumont in Esquelmes bei Tournay erzogenen, 1853 in Tournay gekrönten Frucht.) Die Birne wird als vortrefflich in allen neuen Verzeichn. u. Schriften gelobt, wurde auch v. Congreſſe in Namur empfohlen u. es iſt Hoffnung, daß ſie auch bei uns, ſelbſt auf freiem Stande gut wird, wie die v. Hn. Senator Koolmann in Norden (Oſtfriesland) auf Hochſtamm erzogene, mir in Görlitz behändigte, obengezeichnete Frucht nachweiſt. Eben auch nicht größer hatte ich ſie 1860 aus Angers von der Ausſtellung in Berlin, doch erzog ſie Herr Clemens Rodt in Sterkowitz ſchon merklich umfangreicher und

fast von derselben Größe, wie sie, wahrscheinlich vom Spaliere, in belgischen und französischen Kupferwerken abgebildet ist.

Literatur u. Synonyme: Biv. Alb. IV, S. 15: Jalousie de Fontenay-Vendée (vergl. das unter Jalousie, S. 100 dies. Bandes Gesagte.) — De Liron, Liste syn., S. 77; dessen Descript. II. v. 1858, S. 11, tab. 20 (bezeichnet sich im Register als ersten Beschreiber, doch erschien Bd. IV des Alb. schon 1851.) — Decaisne, Jard fruit. IV, S 15: Poire de Fontenay (Vendée), Belle d'Esquermes, Jalousie de Font. Vend. — Willermoz in Pomolog. de la France I, Nr. 44. — Baltet, S. 14, deutsch S. 9. — Hogg, Man. S. 135. — Dochnahl, S. 124 nannte sie Französ. Eifersüchtige, was man als ihren deutschen Namen beim Congresse in Namur annahm. — Eine Jalousie tardive aus Angers bei der Ausstellung in Berlin war größer u. bauchiger, als die Fontenay dorther, äußerlich der alten Jalousie S. 99 dies. Bandes ähnlich, doch im Nov. noch hartfleischig, von herbesüßem, würzlosen Geschmack u. kann daher die alte nicht wohl sein; auch citirt Leroy in s. Verz. Duhamel nicht und gibt überhaupt nur ihren Namen.

Gestalt: vrgl. oben. Man kann die Frucht als eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig bezeichnen und von dieser Form bilden sie de Liron, Decaisne u. Willerm. ab, nur größer, etwa $2^3/_4$" breit, $3^1/_2$" hoch. Biv. Alb. gibt sie mehr länglich birnförmig, $2^3/_4$" breit und 4" hoch. Decaisne beschreibt sie als ziemlich groß, länglich (oblong) oder birnförmig.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, offen, in seichter Senkung, fast obenauf, um ihn erheben sich jedoch einzelne stumpfe Beulen, durch welche die regelmäßige Abrundung oft ungleich wird.

Stiel: holzig, braun, mäßig stark u. lang, an großen Früchten auch dicker, etwas fleischig, steht unvertieft obenauf, doch fast immer durch einen mehr oder weniger starken Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grün, später citronengelb mit bräunlichen Punkten und Flecken, die S.S. ist meist nur matt, doch zuweilen auch stärker geröthet, es überzieht aber das Roth, auch Stiel- u. Kelchwölbung, oft sogar die ganze Frucht ein glatter bräunlicher Rost und in diesem finden sich dann auch weißliche oder graugelbe Punkte.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, halb- oder ganz schmelzend, sehr angenehm weinig-süß mit ziemlich viel Gewürz. Decaisne beschreibt den Geschmack als süßsäuerlich, eigenthümlich, an den von Trauben mit leichtem Muskatellergewürz erinnernd.

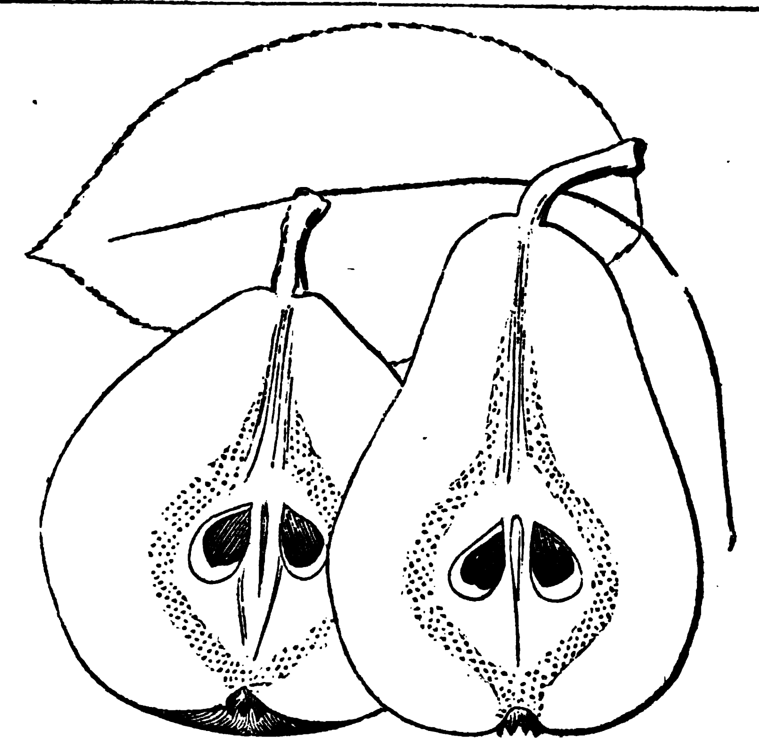
Kernhaus: in seinem Umkreise kaum durch etwas Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern klein und enge mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen, fast ohne Höckeransatz.

Reife u. Nutzung: die Reife wird auf Sept. u. Okt. angegeben und die Frucht aus Angers war 15 Okt. schon etwas überreif; bei Herrn Robt zeitigte sie von Mitte Okt. bis Anf. Nov, die des Hrn. Koolmann gegen den 20. Nov., so daß man bei uns wohl die Reifzeit auf Okt. und Nov. festsetzen kann.

Der Baum soll gut wachsen u. fruchtbar sein, für alle Formen und Lagen brauchbar. — Ein junger Baum, den ich vom Hrn. A. N. Baumann aus Bollweiler bezog, wuchs nicht fort u. ich mußte das lebende Holz weiter veredeln, so daß ich nur von Sommerzweigen die Vegetation schildern kann, die aber mit den Angaben darüber stimmt. Die Sommerzweige sind etwas stufig, nach der Spitze hin verdickt, graugrün, a. d. S.S. bräunlich geröthet, weißlich punktirt, Augen gedrängt, wenig abstehend. Blätter mittelgroß, elliptisch, glatt, fein gesägt; unten am Zweige sind sie oval, nur einzelne elliptisch, so daß wohl die Blätter des alten Holzes oval sind, wie Willerm. die Form schildert, fein, etwas seicht u. stumpfgesägt, meist flach, dunkelgrün u. glänzend, reich geadert, etwas steif und lederartig.

Jahn.

No. 485. Die Herbst-Colmar. Diel I, 2. (3) 2 ; Luc. IV (III), 1. b.; Jahn IV, 2.



Die Herbst-Colmar. Bivort. **†!, Okt. Nov., 3 W.

Passe Colmar d'Automne musqué (Esperen.)

Heimath und Vorkommen: diese delikate Frucht, die in keinem Garten fehlen soll, u. sich trefflich auch zu Zwergbäumen eignet, wurde erzogen v. Hrn. Major **Esperen** zu Mecheln, dem wir mehrere gar treffliche Früchte verdanken, und trug zuerst 1845. Ich erhielt sie unter den Benennungen Passe Colmar (Esperen) von Urbaneк, weiter herstammend von Papeleu, u. von Hrn. Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck, bezogen aus Belgien, u. noch aus einer 3ten Quelle als Passe Colmar d'automne, alle 3 in Frucht u. Vegetation überein, in Frucht der Regentin häufig selbst an Gestalt u. Größe, u. noch mehr im feinen schmelzenden Fleische und delikaten Geschmacke ähnlich, nur reichlich 4 Wochen früher zeitigend. Da ich von Hrn. De Jonghe unter dem obigen vollständigeren Namen eine Frucht mit schmal lanzettlichen Blättern erhalten hatte, u. die Annales nur zwei von den dargestellten Blättern (die von Blattaugen herrühren mögen) so stark lanzettlich abbilden, habe ich länger gezweifelt, daß meine delikate Frucht, die in den Annales abgebildete sein möchte. Die von Herrn **De Jonghe** erhaltene Sorte wies sich indeß 1864 als Winternelis aus, u. so mag ich an der Aechtheit meiner Sorte nicht mehr zweifeln, der merklich müskirte Geschmack, den die Annales angeben, mag in Belgien stärker hervortreten, als hier. Die Aehnlichkeit im Geschmacke mit der Passe Colmar (Regentin) geben auch die Annales an.

Literatur u. Synonyme: Annales V, S. 45, **Passe Colmar musqué (Esper.)** — **Rouener Bülletin**, S. 63. — **De Liron d'Airol**, De-

script. II, S. 20, Taf. 21, Fig. 8. Hat die Form der rundlichen Figur oben und ist nur um $^1/_4$ größer, als diese.

Gestalt: in der Mehrzahl der Exemplare kreiselförmig, wie die kürzere Fig. oben, die in Form der Fig. der Annales sehr ähnlich, u. nur nicht ganz so groß u. daher auch am Stiele noch weniger abgestumpft ist. Manche erheben sich zu einer höheren Form, wie das bei der Regentin sich auch findet, sind 2" breit u. 3" hoch, u. machen diese, gerade wie bei hohen Exemplaren der Regentin, auf der einen Seite oft eine starke Einbiegung, auf der anderen eine erhobene Linie, so daß die Spitze nach der vom Stiele abgewandten Seite sich etwas überliegt. Andere stehen zwischen diesen beiden Formen mitten inne und machen auch Einbiegungen nach dem Stiele. Der Bauch sitzt bei allen mehr, bei der höheren Form stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, oft auch zurundet und nur noch merklich abstumpft. Die Stielspitze ist in der Fig. der Annales (von Pyramide. 3" breit u. hoch), stark kreiselförmig, nur etwas abgestumpft, war es aber bei mir an Früchten, gleichfalls v. Pyramide, oft fast gar nicht.

Kelch: soll nach den Annales geschlossen sein, was die Abbildung kaum andeutet, ist an meinen Früchten weit offen, ziemlich hartschalig, steht mit den rinnenförmig zusammengebogenen Ausschnitten meist etwas divergirend in die Höhe, u. sitzt in flacher Senkung, mit einigen breiten flachen Beulen umgeben, die man auch flach an der Frucht verfolgen kann und an einzelnen Stellen etwas stärker hervortreten sieht.

Stiel: stark, kurz, ziemlich fleischig, $^2/_3$ bis $^3/_4$" lang, sitzt an meinen Früchten wie eingesteckt, oft mit einigen kleinen Beulen umgeben und durch einen kleinen Wulst meist etwas zur Seite geschoben.

Schale: ziemlich fein, nicht glänzend, vom Baume mattgrün, in der Reife hochgelb; bei stark besonnten ist oft der größere Theil der Sonnenseite mit einer bräunlichen, in der Reife freundlich werdenden Röthe überlaufen. Punkte zahlreich, aber fein, wenig ins Auge fallend u. in der Röthe als mattgraue, kleine Fleckchen bei genauerer Betrachtung zu bemerken. Rost ist bald wenig, bald häufig, an manchen Exemplaren selbst als rauher Ueberzug über größere Stellen zu finden. Geruch schwach.

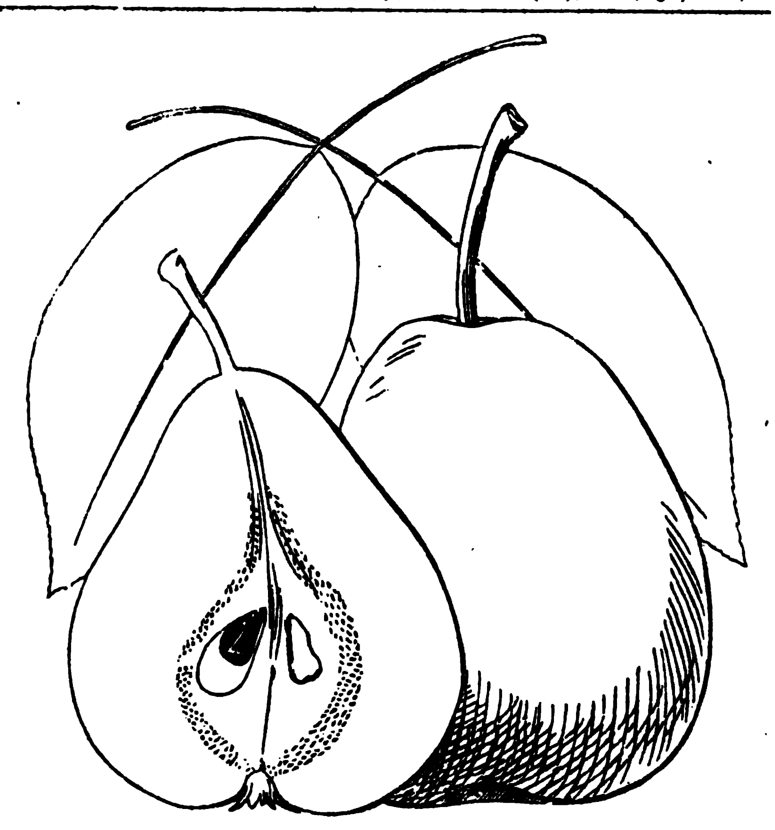
Fleisch: gelblich, fein, saftreich, schmelzend, selbst in meinem Boden von Körnchen ganz frei, von delikatem, schwach zimmtartigen, etwas weinartigen, sehr süßen, erquickenden Geschmacke.

Das Kernhaus ist geschlossen, hat nur Spur von hohler Achse, die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, fast vollkommene, etwas breiteiförmige Kerne, die auf einer Seite flachgedrückt sind.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt, je nach den Jahren schon im halben Okt. oder gegen Ende Okt., hält sich im mürben Zustande ziemlich lange, ist nicht eigen auf den Pflückpunkt u. bei Pflücken zu verschiedenen Zeiten u. kühler Aufbewahrung kann man den Genuß 3—4 Wochen haben.

Der Baum, welcher nach den Annales auch auf Quitte gedeiht, wächst gemäßigt, doch noch rasch, ist gesund u. wird früh u. sehr tragbar. Mein Baum wächst schön pyramidal, die Triebe sind lang, wenig gekniet, machen viele Blätteraugen, gleichen etwas denen der Regentin, sind ledergelb, nur matt u. nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt mäßig groß, fast flach, gern etwas wellenförmig gebogen, mit der Spitze etwas abwärts gekrümmt, elliptisch, seicht u. schön gezahnt. Afterblätter lang, fadenförmig, häufig. Blatt der Fruchtaugen merklich größer, flach rinnenförmig, elliptisch, (nach dem Stiele zu meist etwas mehr abnehmend, als auf dem Holzschn.) fein u. seicht gezahnt. Augen klein, anliegend, auf flachen Trägern. Oberdieck.

No. 486. Die Thompson's. Diel I, 3. (2) 2.; Luc. III (IV), 1. a.; Jahn IV, 2.



Die Thompson's. Cat. Lond. **! Okt. Nov., einige W.

Heimath u. Vorkommen: irre ich nicht, so habe ich irgendwo gelesen, diese delikate Frucht sei von v. Mons ohne Namen nach London gekommen, wenigstens wurde sie dort zu Ehren des Hrn. Thompson, der der Vorsteher der Gärten der Soc. war u. Verfasser des Lond. Cat. ist, benannt u. hat sich unter seinem Namen sowohl in England, als Amerika verbreitet. Hogg, im Manuale, nennt sie eine der besten Birnen, und Downing lobt sie ebenso. Auch ich fand sowohl in Nienburg, als in Jeinsen sie ganz schmelzend u. delikat, u. verdient sie es sehr, überall gepflanzt zu werden, besonders als Zwerg, auch selbst hochstämmig. Das Reis erhielt ich aus London durch Urbanek und von Hrn. v. Flotow, (der es von Metzger bezog) überein.

Literatur u Synonyme: Lond. Cat., S. 152, Nr. 413, Thompson's, schildert sie als blaßgelb, umgekehrt eiförmig, 2ter Größe, schmelzend, erster Qualität für die Tafel, reifend Nov. und im Geschmack der Regentin sehr ähnlich. Hogg im Man. ebenso, erwähnt noch, daß zimmtfarbiger Rost ziemlich häufig,

der Kelch offen u. flach vertieft, der Stiel 1¼" lang sei, sagt, der Baum sei sehr gesund, trage ausgezeichnet reich u. gedeihe am besten auf Wildling. Lindley Pomol. Brit. hat sie nicht. Downing, S. 413 setzt die Reife in Okt. u. Nov. Elliott, S 351. — Nach einer Bemerkung des Hrn. De Jonghe zu Brüssel hieße die Thompson's bei Brüssel Poire de Vlessembeck nach einem Dorfe bei Brüssel. Die zu Lyon 1857 versammelt gewesenen Pomologen geben als Syn. der Poire Castelline an: Thompson's u. Conseiller Ranwez. Die Castelline kenne ich noch nicht, die Conseiller Ranwez, wie ich sie von der Soc. v Mons habe, ist aber von der Thompson's gewaltig verschieden u. mag dies um so mehr irrig sein, da Decaisne den Namen P. Castelline als Syn. hat bei Franc. Real. In der Monatsschr. II, S. 252 gedenkt Hr. v. Flotow der Thompson's sehr lobend, u. setzt die Reife, wie ich sie fand, in Okt. Decaisne hat die Thompson's VI, tab. 40 und als einziges Syn Vlesembeek.

Gestalt: mittelgroß; die Form stand in Nienburg zwischen einer etwas hohen umgekehrten Eiform u. Kreiselform und neigt in meinem jetzigen Boden mehr zur Kreiselform. Gute Früchte sind 2" breit und 2½" hoch. Downings Fig. gibt uns. Holzschn. oben größer. Elliotts Fig. gleicht mehr in Form meiner Fig. u. ist 2¾" breit u. hoch. Decaisne gibt sie zwischen beiden, doch sehr groß, 3¼" breit, 3¾—4½" hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich bald so zurundet u. etwas abstumpft, daß sie noch gut aufsteht, bald mehr eiförmig abrundet. Nach dem Stiele macht sie nur schwache, oft keine Einbiegungen und kurze oder längere, etwas, oft auch sehr wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, flach vertieft, ist oft aller Ausschnitte beraubt, die, wenn sie vorhanden sind, dürr, breit, mäßig lang sind u. divergirend auseinander stehen. Aus der Kelchsenkung entspringen über die Frucht hinlaufende flache Erhabenheiten, die die Rundung gern etwas verderben u. ist überhaupt die Oberfläche der Frucht oft etwas fein beulig.

Stiel: holzig, ½—¾" lang, sitzt bei den mehr abgestumpften flach vertieft, mit einigen kleinen Beulen umgeben, ging aber bei mir meistens halb oder ganz aus der Spitze der Frucht heraus.

Schale: fein, vom Baume wachsartig grüngelb, in der Reife schön gelb. Röthe hatten meine Früchte nicht, u. gedenkt nur Elliot einer leicht rothen Backe, sowie ich in Jeinsen 1 Frucht hatte mit röthlich-goldartiger Sonnenseite. Punkte fein, fallen nicht ins Auge; zimmtfarbiger Rost findet sich meistens ziemlich häufig, fehlt auch oft wieder. Geruch schwach.

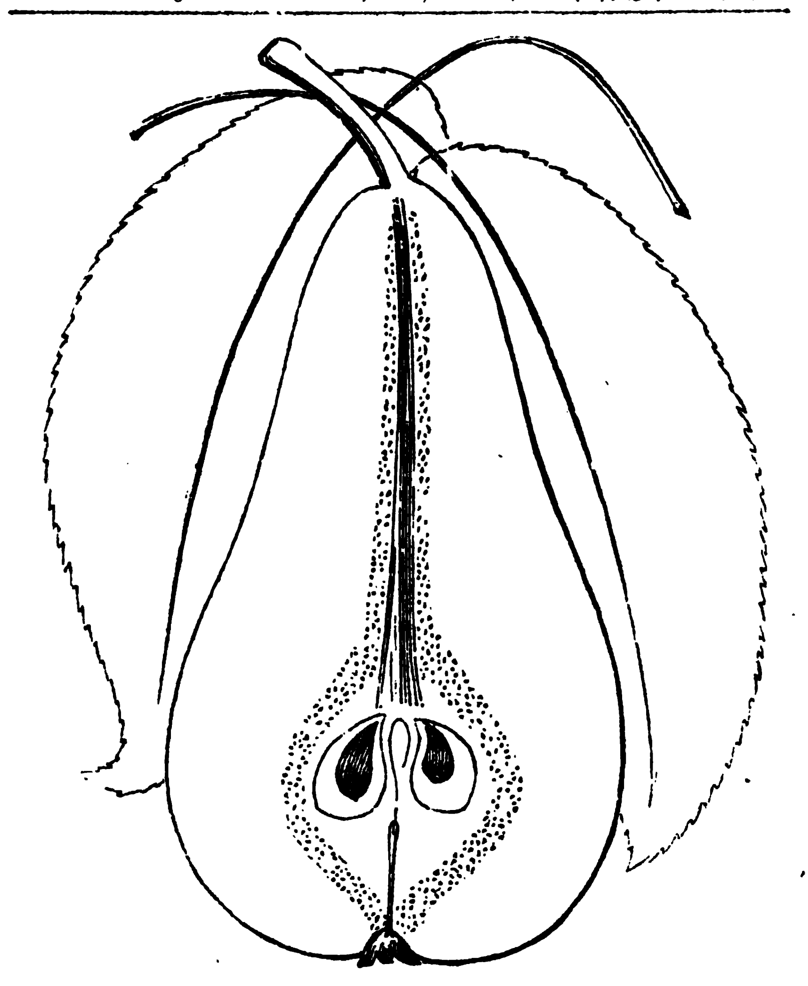
Fleisch: mattgelblich, fein, sehr saftreich, ganz schmelzend, auch in meinem ungünstigen Boden ums Kernhaus gar nicht körnig, von delikatem, etwas süßweinigen Geschmacke, der dem der Regentin sehr ähnlich ist, u. im Nachgeschmacke etwas leicht Zimmtartiges hat.

Kernhaus: geschlossen oder mit nur kleiner hohler Achse; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten schwarze, vollkommene mäßig große Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte mir in warmen Jahren schon um halben Okt., in dem sehr naßkalten Jahre 1864 Ende Okt Ist nicht eigen auf den Pflückepunkt und hält sich im mürben Zustande ziemlich lange.

Der Baum wächst gemäßigt, ist aber gesund u. früh sehr fruchtbar. Sommertriebe kurzgliedrig, wenig gekniet, ledergelb, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt glänzend, mittelgroß, fast flach, bald ellipitisch, bald mehr breitlanzettlich oder eilanzettlich, mit langer, schöner Spitze, nur gerändelt. Afterblätter klein, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, oder breitlanzettlich, (selten so oval, wie das eine Blatt des Holzschnitts) ganzrandig oder gerändelt. Augen stark, spitz, konisch, abstehend. Oberdieck.

No. 487. St. Lezin-Birne. Diel III, 3. 2.; Luc. IX, 1 a. (b.); Jahn III (IV), 2.



St. Lezin-Birne. Sickler. (Prevost.) K., Oct. Nov.

Heimath u. Vorkommen: schon Dom Claude St. Etienne kannte eine Poire St. Lezin*) u. unterschied von ihr noch 3 Abarten, die jedoch Merlet nicht mehr anführt. Späterhin und selbst jetzt noch vermengte man sie bald mit der Pastorenbirne (welche Decaisne für Dühamels im April u. Mai reifende Tarquin hält), bald mit der Schönen Angevine, doch hielt schon Prevost sie von beiden getrennt, auch ihm folgend Decaisne, u. die mir mit der Frucht, die zum Holzschnitte diente, vom Hrn. Oberförster Schmidt gesendeten Blattzweige lassen keinen Zweifel, daß sie eine der Pastorenbirne zwar äußerlich

*) St. Lezin war, wie Mayer bemerkt, um 616 Bischoff zu Angers u. es soll die Birne im Garten mit dessen Capelle ihren Ursprung genommen haben.

ähnliche, aber von ihr verschiedene selbstständige Frucht ist, die oft eine kolossale Größe erlangt, aber nur als Schau- u. Kochbirne noch untergeordneten Werth hat. — Hr. Schmidt besitzt dieselbe von Dittrich abstammend.

Literatur u. Synonyme: Mayer in Pom. Franc., S. 195, doch ohne Abbildung. — Dittrich I, S. 600 mit Citat des A. T. Garten-Magazins, worin Dr. Sickler, Jahrg. I von 1804, S. 85, Taf. 5 sie nach Früchten aus dem Jardin des Plantes in Paris beschrieben und abgebildet hat. — Prevost im Rouen. Büllet., S. 174, führt die verschiedenen Schreibarten an: St. Lezin (St. Etienne), St. Lezin (Couverchel), St. Lezain (Noisette; auch Sickler) Größe sei ihr Hauptverdienst, sonst des Anbaus unwerth, Schöne Angevine sei besser, haltbarer und von schönerem Aeußeren. — Decaisne, Jard. Fruit. IV, tab. 35, unserem Holzschnitte ähnlich, doch mehr mittelbauchig, weil nach dem Kelche zu abnehmend, 3″ breit, 5¼″ hoch, während sie Prevost länglich eirund, 3″ breit, 4½″ hoch gibt. Sei gut noch beschrieben von Loiseleur-Deslongschamps in Nouv. Duham. v. 1815 u. von Poiteau in Pom. Franc. 1846, doch sei die letztere Abbildung schlecht u. wahrscheinl. die Bonchret. d'Auch. — Vrgl. noch de Liron d'Airol., Liste syn., S. 94; Cat. Lond., S. 150; von Biedenfeld I, S. 71, und Dochnahl II, S. 147. — Eine Belle de l'Orient aus Angers bei der Ausstell. in Berlin, von Leroy in s. Verz. als ähnl. der Pastorenbirne bezeichnet, scheint mir nach der bis daher entwickelten Veget. des von Leroy bezogenen Baums der Lezin näher, als der Pastorenb. zu stehen.

Gestalt: wird mit Ausnahme Dittrichs, der sie der Abbildung Sicklers entsprechend als hochbauchig kegelförmig bezeichnet, als pyramidal oder länglich kegelförmig, u. v. Decaisne nebenbei als der Pastorenbirne oder einer großen St. Germain ähnlich beschrieben. Daß die Frucht ungleich größer wird, als oben gezeichnet, wurde bereits erwähnt.

Kelch: kurz- und spitz-, doch hartblättrig, weißwollig, aufrecht, offen, in kleiner, seichter, regelmäßiger Einsenkung. Auch sonst ist die Abrundung meist ziemlich gleich und eben.

Stiel: sehr stark, 1″ lang, gekrümmt, holzig, braun, steht wie eingesteckt, oft mit Höckern umgeben, von welchen sich einer mehr aufwirft u. ihn schief drückt.

Schale: stark, grüngelb oder gelb mit grünlichen Stellen, mit feinen und stärkeren, grünen oder bräunlichen Punkten, Rost- und Schmutzfleckchen, um den Kelch herum auch zusammenhängend gelbbraun berostet, ohne Röthe.

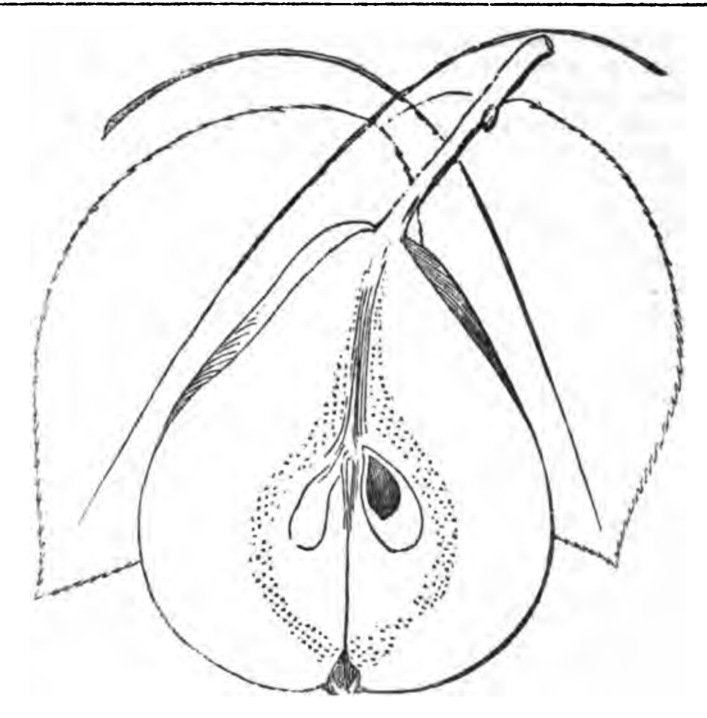
Fleisch: mattweiß, ziemlich fein, wenig saftig, fest u. abknackend (später angeblich etwas milder) von süßem, aber würzlosen, nicht merklich herbem Geschmack, obgleich an der Luft sich bald bräunlich färbend.

Kernhaus: mit ziemlich vielen und starken Körnchen, selbst bis zu den starken Faserbündeln des Stiels herab umgeben, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit großen schwarzen, mit einem Höcker versehenen, oft tauben Kernen.

Die Birne zeitigt gegen Ende Okt. oder im Nov., hat aber den Fehler, nach Eintritt der Reife schnell teig zu werden, weshalb sie bald zum Kochen u. Schnitzen u. etwa zum Birnhonig verwendet werden muß, denn roh ist sie nicht zu genießen.

Der Baum wächst kräftig, wird nach Dittrich, der ihn vegetiren sah, groß u. trägt jährlich seine großen Früchte (ist fruchtbarer als Uvedale's St. Germain, Cat. Lond.) — Die Blätter, wie sie Hr. Schmidt sandte, sind am Sommerzweige ziemlich groß, oval, mit meist ziemlich langer, oft seitwärts gedrehter Spitze, fein- u. seicht-gesägt, hie u. da fast ganzrandig oder nur an der Spitze gesägt, wie auch Prevost angibt. Am Fruchtholze sind sie meist größer, doch verschieden groß, zum Theil bis 2″ breit u. 4″ lang, zwar ebenfalls oft oval, die größten und länger gestielten jedoch elliptisch, auch nach dem Stiele zu (oft stärker als auf uns. Holzschnitte) zugespitzt, und glatt, wie Sickler das Blatt schildert. Doch sind dieselben nicht ungezahnt, wie S. weiter sagt, sondern deutlich, (aber seichter und stumpfer als unser Holzschnitt dies giebt,) gesägt und nur an den kleineren Blättern wird die Zahnung undeutlich. Auch ist mir nicht aufgefallen, daß die Hauptrippe des Blattes weiß sei. — Ferner habe ich unter den Fruchtholzblättern kreisförmige oder ovalrunde Blätter, wie sie Decaisne beschreibt (und wie sie die Pastorenbirne vielfach zeigt) nicht wahrgenommen. — Sommerzweige grünbraun, stark weißgelb punktirt. Jahn.

No. 488. Madame Durieux. Diel I, 2. 2.; Luc. III, 1. a., Jahn II, 2.



Madame Durieux. Bivort. ** Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde von Bivort erzogen in seinen Baumschulen zu Geest St. Remy, der junge Baum trug zuerst 1845. Benannt ist die Birne nach der Gemahlin von Hrn. Bivorts Collegen Hrn. Durieux zu Brüssel. — Mein Reis erhielt ich von Papeleu u. erzog die ersten Früchte 1863, die schmelzend u. wohlschmeckend waren u. wonach ich die Birne als Tafelfrucht I. Ranges empfehlen kann.

Literatur und Synonyme: Album der Pomol. 1, Nr. 12. — Annal. der Pomol. IV, S. 7. ebenfalls mit Beschreibung von Bivort. Die Frucht ist in beiden Werken verschieden abgebildet, im Album fast plattrund oder rundlich bergamottförmig; in den Annal. eirund, an beiden Enden abgestumpft, in der 2ten Frucht kreiselförmig, mit kurzer, wenig abgestumpfter, etwas birnförmiger Spitze; im Alb $2^3/_4$" breit, $2^1/_2$" hoch, in den Annal. $2^1/_2$" breit, $2^3/_4$" hoch und wird in erstem beschrieben als bergamottförmig, in den Annal. ebenso oder etwas kreiselförmig, in beiden als mittelgroß. — Die Soc. v. Mons nahm sie in 3 Publicat v. 1856 unter die approbirten Früchte auf; Baltet hat sie nicht, ebensowenig de Liron in s. Poires les plus précieux, dagegen findet sie sich in des Letzteren Liste syn., S. 85 und Descript. II, S. 18, tab. 24, Fig. 6 in der kreiselförmigen Gestalt der Annalen. — Tougard, S. 37 und Dochnahl II, S. 79 nach d. Album.

Gestalt: die von mir an einem kräftigen Pyramidenbaum erzogenen Früchte hatten die auf dem Holzschnitte angedeuteten 2 Formen,

wovon die innere der Abbildung der kreiself. Frucht in den Annal. entspricht, die andere aber als eirund, nach dem Stiele zu etwas birnförmig bezeichnet werden kann. Denkt man sich diese 2te Frucht nach dem Stiele zu ohne Einbiegung stärker abgestumpft, so stellt sie auch die eirunde Frucht der Annal. vor.

Kelch: kurzblättrig, gelbbraun, offen oder halboffen, meist in einer kleinen seichten, mit schwachen Beulen besetzten Einsenkung stehend.

Stiel: 1—$1^1/_2$" lang, ziemlich stark, gelbbraun, holzig, sitzt wie eingedrückt, meist neben einem kleinen Höcker, der sich an ihn anlegt.

Schale: hellgrün, später hellcitronengelb, mit Rostpunkten und kleinen Rostfleckchen, auch mit etwas zusammenhängendem Roste um Stiel und Kelch; an einer Frucht fand sich auch einige blasse streifige oder fleckenartige Röthe an der S.S., die Biv. nicht angibt.

Fleisch: gelblichweiß, ums Kernhaus u. innerhalb desselben schwach röthlichweiß, sehr fein, saftreich, butterhaft, von sehr süßem, angenehmen Bergamottgeschmack.

Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern groß und weit, mit meist vollkommenen, ziemlich großen, schwarzen Kernen, die einen merklichen Höcker haben.

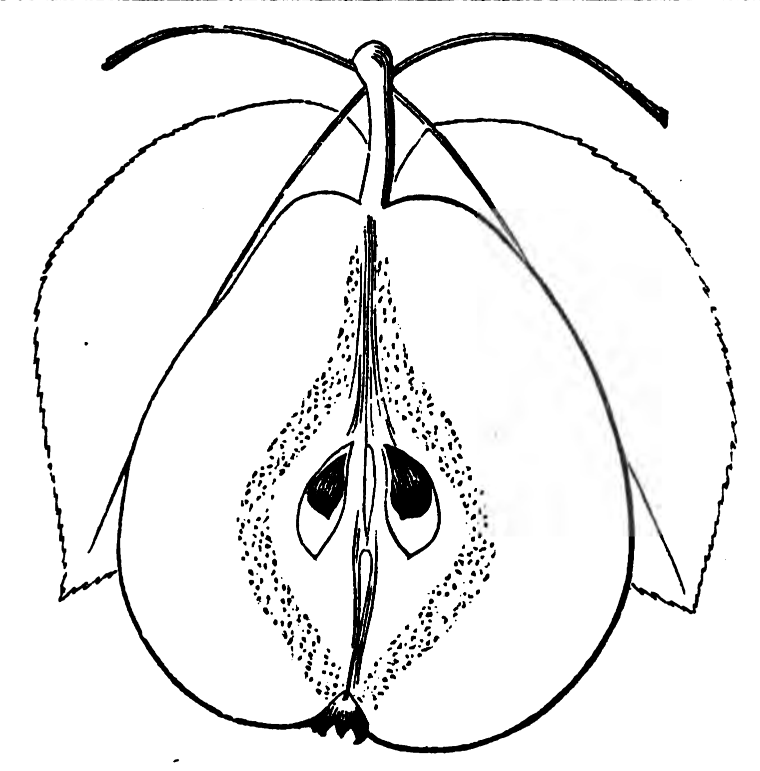
Reife u. Nutzung: meine Früchte zeitigten um den 20. Okt., doch war das Jahr gegen andere früher u. die Reife wird schon, wie angegeben ist, in gewöhnlichen Sommern Ende Oktober oder im November sein oder sie wird sich bis in den Nov. halten, da längere Dauer in der Obstkammer an ihr gerühmt wird.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft u. schön pyramidal, mit stark aufrechtstehenden Aesten, er wird groß u. soll sehr fruchtbar sein, welches Letztere er erst noch bei mir beweisen muß. Die Blätter der Sommerzweige sind länglich eirund, an der Spitze des Zweigs auch mehr oval u. fast lanzettförmig, ziemlich scharfgesägt. Am Tragholze sind sie eirund, doch sehr oft am Stiele etwas keilförmig, (wie dies unser Holzschneider nicht ins Auge gefaßt hat) zum Theil auch wirklich elliptisch, mit mehr oder weniger langauslaufender Spitze, glatt, regelmäßig, doch sehr fein und seichtgesägt, schwach rinnenförmig oder auch wellenförmig, nur die an den Sommerzweigen etwas sichelförmig, dunkelgrün, ziemlich glänzend, lederartig dick und steif. — Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze hellbraun, glatt. — Sommerzweige gelblichbraun, nach Oben etwas wollig, erhaben schmutzigweiß punktirt.

Die Blätter des Fruchtholzes sind im Alb. gegen die in den Annalen verschieden abgebildet, im ersteren eirund oder oval, kurz zugespitzt u. flach ausgebreitet, in den Annal. elliptisch, fast lanzettförmig, langzugespitzt, schiffförm. u. sichelförm., doch ist die Beschreibung ziemlich gleich und stimmt im Wesentlichen auch mit meinen Angaben.

Jahn.

No. 489. Prinzessin Charlotte. Diel I, 2. 3.; Luc. III (IV), 1. 2.; Jahn IV, 2.



Prinzessin Charlotte. Bivort. (Esperen.) ** Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde, wie im Ill. Handb. II, S. 412 bei der von ihr verschiedenen Prinzessin v. Oranien erwähnt ist, v. Esperen erzogen u. nach Ihrer Königl. Hoh. der Prinzessin Charlotte v. Belgien benannt. Der Baum lieferte die ersten Früchte 1846. Die Birne wird in allen Verzeichnissen als I. Ranges gelobt, die Soc. v. Mons nahm sie unter die geprüften Früchte u. der Congreß in Namur unter die empfehlungswerthesten Sorten, Baltet auch unter seine bonnes Poires auf. — Ich hatte die Frucht schon 1860 aus Angers von der Ausstellung in Berlin, auch später aus dem belg. Sortimente in Görlitz und aus Zweigen von Papeleu erzog ich junge Bäume, wonach ich über die Vegetation sprechen kann.

Literatur u Synonyme: Bivorts Album II, S. 151. Die Abbildung stimmt fast völlig mit meiner Figur oben überein. — de Liron d'Airol. Liste synon., S. 91; Dessen Descript. II Fortsetz., S. 36, tab. 29, Fig. 7, ähnlich wie in Biv. Alb. — 1ste Publ. der Soc. v. Mons v. 1854, S. 43. — Baltet, S. 28, deutsch S. 31. — Tougard, S. 40; Dochnahl, S. 159, v. Biedenf. S. 72. — Irgendwo fand ich das fragl. Syn. Princesse Charlotte de Brabant.

Gestalt u. Größe sehe man oben. Eine andere Frucht war um den Kelch noch stärker abgeplattet u. hatte auf der einen, ebenfalls höheren Seite bei 2¾" Breite, 2½" Höhe. — Biv. beschreibt die Frucht als ziemlich groß, kreiselförmig, beulig, bisweilen rundlich, der Doyenné (Weißen Herbstbutterb.) ähnlich und ebenso breit, wie hoch.

Kelch: kurz- aber breitblättrig, oft hornartig, offen, in weiter, seichter oder auch tieferer, oft mit Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: mäßig lang u. stark, holzig, braun, steht auf der stumpfen Spitze zwischen starken Beulen vertieft.

Schale: glatt, hellgrün, später hellcitronengelb, mit feinen bräunl. Punkten u. Roststreifchen, a. d. S.S. höher gelb mit stärkeren braunen Punkten u. schwacher orangefarbener Röthe (nach Biv. auch lebhaft geröthet) und um Kelch und Stiel zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, schmelzend, saftreich, von starkgewürztem Zuckergeschmack, den ich mir an der Frucht aus Angers als süßweinig bemerkt hatte, gleichwie ihn als säuerlichsüß auch Baltet angibt, nach welchem sich die Säure mindert, wenn die Frucht von Blättern befreit wird. Biv. bezeichnet ihn als gezuckert, angenehm und eigenthümlich parfümirt, dem der Grand Bretagne ähnlich, oder nach der Soc. v. Mons gleicht er dem der Bonchrét. d'Espagne (welche letztere nach dem Vilvorder Catal. v. 1857 das Syn. Grand Bretagne la grosse führt.)

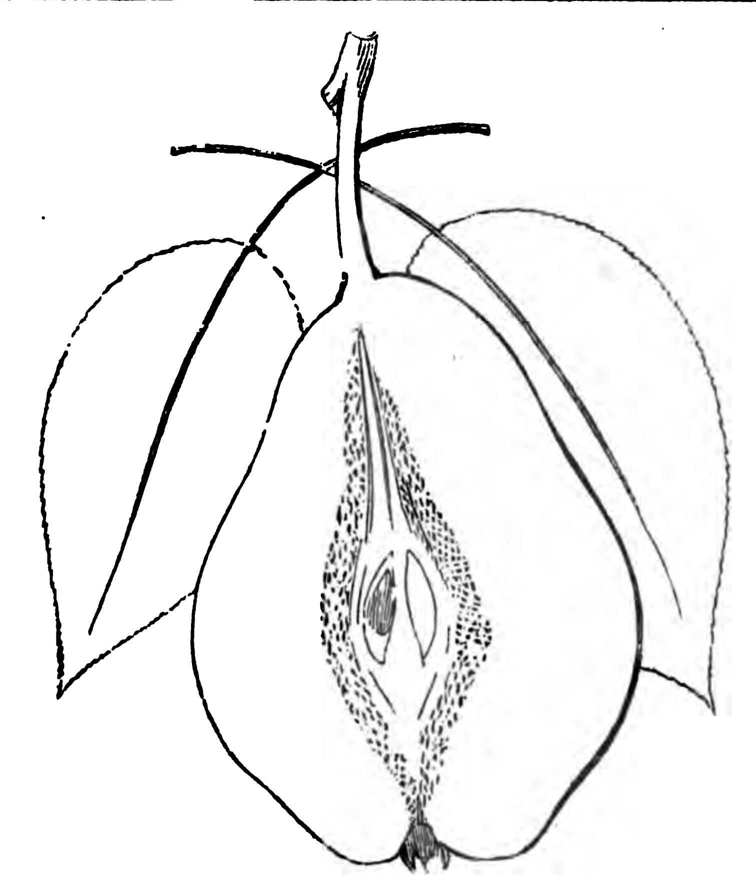
Kernhaus: mit feinen oder auch mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, die Achse ist voll oder etwas hohl, Kammern ziemlich groß, mit meist vollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift Ende Okt. oder im Nov. u. kann, wenigstens nach diesen von mir versuchten franz. u. belg. Früchten, als Tafelfr. I. Ranges bezeichnet werden, obgleich mir an der belgischen Frucht das körnige Fleisch (was Baltet als fein, zwischen schmelzend und brüchig angibt) einigermaßen auffiel.

Eigenschaften d. Baumes: der Baum hat nach Baltet mittelmäß. Wuchs, schwaches Holz, ist fruchtbar, trägt in Büscheln u. ist als Hochstamm, Pyramide u. Cordon, sowie in sonniger Lage, in warmem u. fruchtbaren Boden als Spalier zu pflegen. Bei mir zeigt er starken, zwar aufrechten, doch unregelmäß. Wuchs mit dornenähnlichen Fruchtspießen, wie ihn Biv. schildert, der die Blätter, jedenfalls vom Sommerzweige, als dick, oval, spitzig, weitläufig doch seicht gezahnt, dunkelgrün, meist flach, 2½—3" lang, 1¾—2¼" breit, mit sehr bemerkbarer gelblicher Mittelrippe angibt. Doch sind die Blätter im Album am Fruchtholze elliptisch abgebildet, wie ich mir dies als die Hauptform u. weiter dieselben als glatt, meist fein, doch seicht u. stumpfgesägt, mit meist sehr langem Stiele angemerkt habe. — Die Blüthenknospen beschreibt Biv. als oval, spitz, braunschwarz, die Sommerzweige (mit meinen Bäumen in Uebereinstimmung) als stark, lang, gerade, nach dem Ende hin etwas gekrümmt und wollig, sonst glatt, glänzend, graugrün, an der S.S. violettroth, vielfach und stark weißlich punktirt. — (Besonders das eine Blatt ist auf uns. Holzschnitte nicht abnehmend genug nach dem Stiele zu gegeben.)

Jahn.

No. 490. Herzog von Nemours. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn II, 2.



Herzog von Nemours. Bivort. (van Mons.) ** Oct. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde v. Sim. Bouvier benannt u. kam an denselben 1831 v. van Mons mit Nr. 1660 bezeichnet. Einem van Mons'schen Sämling mit derselben Nummer gab jedoch Poiteau schon 1833 den Namen Poire Canet (nach dem Garten-Architekten Canet in Paris) u. es ist dies jedenfalls dieselbe Birne, aber sie ist wohl auch nicht verschieden von einer Beurré Noisette, die ebenfalls von van Mons an Poiteau als Sämling kam. Letztere trug die Nummer 104 u. zu dieser findet sich in van Mons Verzeichniß der Name Dorothée royale, allein unter dieser Benennung geht Diels Butterbirne u. Winterdechantsbirne und ich fand in Namur auch eine große, fast walzenförmige späte Winterfrucht (wahrscheinlich nur Kochbirne) unter diesem Namen. — Die zu uns. Holzschn. u. zur Beschreibung

dienenden Früchte erhielt ich aus 2 Jahrgängen von Hrn. Hofgartenmeister Borchers in Herrnhausen.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. I, Taf. 27, auch Annal. der Pom. VII, S. 37: Duc de Nemours mit Beschreib. v. Bivort. In beiden ist die Frucht ähnlich m. Figur, im Alb. 3" breit, 4" hoch, in den Annal. breiter und stärker mittelbauchig, 3½" breit, 4½" hoch abgebildet. — Dittrich III, S. 174 Poire Canet und S. 147 Beurré Noisette, beide nach den Ann. de la Soc. d'hortic. de Paris, Decbr. 1834. — Syn. der Duc de Nemours bei Dochnahl u. Hogg: Canets-Birne, Poire Canet, u. bei Leroy: Beurré Noisette (mit Beruf. auf Comice hort. d'Angers), Beurré Navez (Bouvier), und Louis Bosc (van Mons), wovon aber die beiden letzteren ungehörig sein mögen. Denn die Soc. van Mons empfiehlt in 7. Publication Duc de Nemours als geprüfte Frucht ohne Hinweis auf eine der in 1. Publicat empfohlenen beiden Colmar Navez (eine von van Mons, die andere von Bouvier erzogen, beide mit den Syn. Beurré Navez, Biv. Alb. III, S. 14, u. I, Taf. 7. Letztere hat allerdings mit Duc de Nemours noch eher Aehnlichkeit.) — Louis Bosc, Biv. Alb. III, S. 99, plattrund-kreiselförmig, etwas der Colmar Navez v. M. (die auch als Colmar van Mons geht) ähnlich, ist, wie ich sie aus Angers hatte, jedenfalls von Duc de Nemours verschieden, die sich auch im deutschen Baltet, S. 21 findet. — Auch Tougard, de Liron u. Andere halten Duc de N. getrennt, geben jedoch meist nur nach Biv. — Noch zu erwähnen ist, daß als Beurré Noisette anglaise die Amanli's Butterbirne geht u. daß nach de Lir., table syn., S. 1 eine Bergamotte de Nemours (ohne Autor) eine im Nov. reifende neue Varietät I. R. ist.

Gestalt: die Frucht wird als sehr groß, bauchig, birnförmig oder eirund, nach dem Kelche zu rippig oder beulig beschrieben und hatte ich sie in anderen Exemplaren um den Kelch mehr flachrund, so daß sie etwas besser auf dem Kelche aufsaß.

Kelch: ziemlich groß, doch kurzblättrig, aufrecht, offen, grünbraun, in gewöhnlich seichter, meist beuliger Senkung.

Stiel: lang u. stark, grüngelb, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleischringeln umgeben, sitzt oben auf, allein meist legt sich ein starker Höcker an ihn an.

Schale: grün, später hellgrünlichgelb, mit feinen röthlichbraunen u. grauweißen Punkten, hie und da an der S.S. etwas matter, gelblicher Röthe und mit etwas Roststreifchen um den Kelch.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem, gewürzhaften Zuckergeschmack, den ich mir zugleich als weinig anmerkte, wovon jedoch Andere nichts sagen.

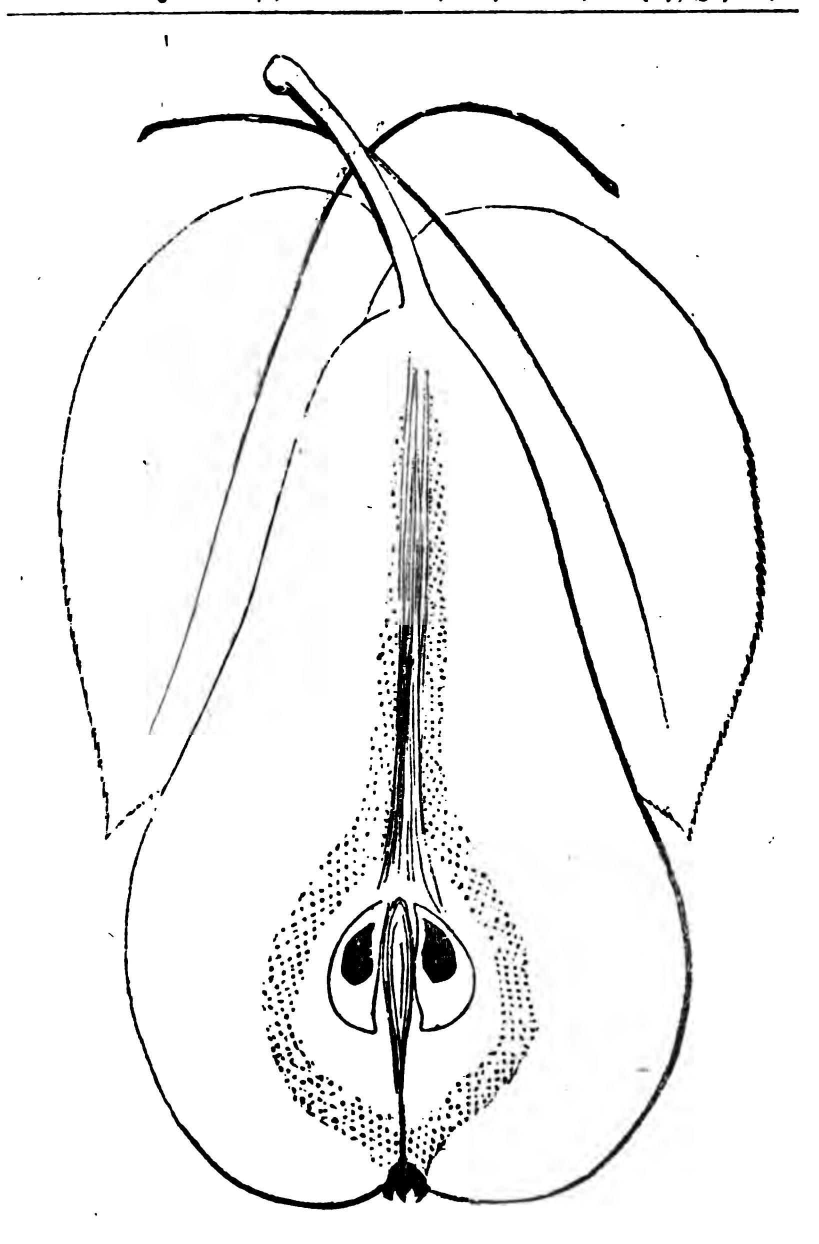
Kernhaus: mit nur feinen Körnchen umgeben, Kammern schmal und lang, dicht an der Achse stehend, mit etwas platten braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift Ende Okt. u. Anf. Nov. und ist nach Soc. v. Mons eine Frucht I. Ranges, die nach diesen Herrnhäuser Früchten auch bei uns noch gut wird, wenn sie auf freiem Stande auch etwas kleiner bleibt, als sie in Belgien wächst.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst kräftig, pyramidal, ist fruchtbar, gedeiht auf Quitte und angeblich auch hochstämmig. — Blätter des mehrjährigen Holzes einiger aus Herrn Borchers' Zweigen von mir erzogenen Bäumchen länglich eirund, fast wie das Blatt der Sommer-Robine (und so finden sich auch die Blätter im Alb. abgebildet, während sie die Annal. mehr elliptisch geben, sie aber als oval, zugespitzt, flach, schwach am Rande gebogen und tief gezahnt beschreiben), etwas klein, 1¼—1½" breit, 2½" lang, glatt, sehr fein, etwas stumpfgesägt. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft, etwas stumpfgespitzt, dunkelbraun, am Grunde weißlich. — Sommerzweige olivengrün, nach Oben bräunlich geröthet, etwas erhaben fein schmutzig weiß punktirt.

Jahn.

No. 491. Tougards Flaschenbirne. Diel. I, 3. 2.; Luc. III, 1. a. (b.); Jahn II, 2.



Tougards Flaschenbirne. Bivort. * nicht wohl **, Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie ist ein van Mons'scher Sämling, der aber erst 1845, 3 Jahre nach van Mons's Tode, in Hn. Bivorts Baumschulen zu Geest-St.-Remy Früchte brachte. Benannt wurde die Birne nach dem rühmlichst bekannten, 1860 verstorbenen Pomologen Tougard, Präsidenten der Gartenbaugesellschaft der Unteren Seine zu Rouen. Zu obigem Holzschnitte diente eine gut ausgebildete Frucht aus Herrn Millets in Tirlemont Sortimente in Namur. Die Birne ist schön und gut, wenn auch nicht vom I. Range, und macht sich durch ihre Größe und Form und durch ihr röthliches Fleisch interessant.

Literatur u. Synonyme: Alb. d. Pom. I, tab. 16; Annal. d. Pom. III, S. 95. In beiden mit Beschreibung v. Bivort; in dem ersteren ist sie sehr dunkelgrün u. fast walzenförmig, in den Annal. gelblicher u. langkegelförmig, ähnlich Hrn. Millets Frucht, 3″ breit, $4^1/_2$″ hoch, in einem 2ten kleineren Exemplare birnförmig abgebildet. Auch Decaisne, Jard. Fruit. V, tab. 9 gibt gute Abbildung u. empfiehlt die Anpflanzung wegen der Feinheit u. eigenthümlichen Färbung des Fleisches, beklagt aber ihr schnelles Vorübergehen. — De Liron d'Air., Descript. I, S. 25, tab. 7, Fig. 7, auch Tougard, Tableau S. 31, beide nach Biv.

Gestalt: die Frucht ist nach den Annal. groß oder sehr groß und baute sich bei Biv. in den ersten Trachten meist flaschenförmig, später mehr birnförmig pyramidal. Um den Kelch rundet sie sich oft stärker ab und sitzt dann nicht gut auf, auch nach dem Stiele macht sie bisweilen mehr Einbiegung und endigt mit kürzerer, doch meist wenig abgestumpfter Spitze.

Kelch: klein, kurz- und hartblättrig oder auch länger zugespitzt und dann aufliegend, in seichter, zuweilen enger, zuweilen auch weiterer, oft mit einigen flachen Beulen besetzter Einsenkung.

Stiel: verschieden lang und stark, meist holzig, grün, braun berostet, sitzt obenauf ohne Absatz oder auch schwach vertieft, doch wirft sich gewöhnlich ein Wulst vor ihm auf, der ihn seitwärts drückt u. wodurch die Fruchtspitze krumm wird.

Schale: etwas rauh, grün oder gelbgrün, stellenweise wie broncirt berostet oder wo das Grün noch durchsieht, durch röthlichgraue Punkte oder Flecken wie bräunlich marmorirt.

Fleisch: ziemlich fein, von Farbe lachsröthlich, nach Decaisne auf demselben Baume zuweilen auch weißlich, schmelzend, sehr saftreich, von gutem, schwach weinigen oder etwas rosenartigen, süßen Geschmack, doch war eine gleichzeitig versuchte Bosc's Flaschenbirne edler und wohlschmeckender.

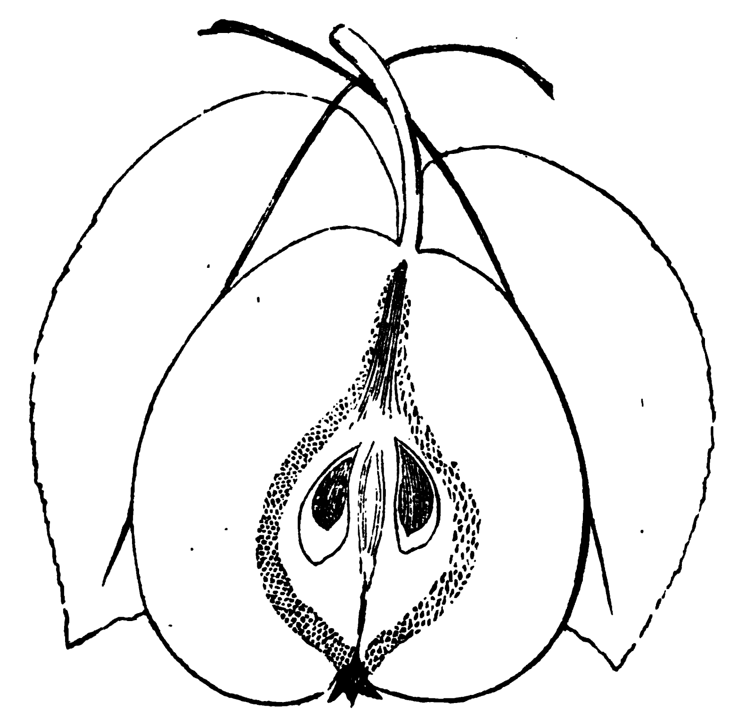
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hat eine mehr oder weniger hohle Achse u. geräumige Kammern mit nicht großen oben breit abgerundeten, oft unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift gegen Ende des Okt. oder im Nov. und wird auch bei uns noch groß und schön, sie verlangt aber, wie es scheint, um gut zu werden, warmen Stand. An einem östlichen Spaliere zersprang sie mir im naßkalten Wetter; 1865 wurde sie kaum halbschmelzend u. erweichte bald, ohne die Farbe zu verändern. Dagegen hat sie nach Oberdieck Herr Dr. Cords in Travemünde 1862 schmelzend und wohlschmeckend erzogen.

Der Baum wächst sehr kräftig u. pyramidal; seine Fruchtbarkeit wird gelobt. — Die Blätter sind ziemlich groß, oft $1^3/_4$ bis 2″ breit, 3 bis $3^1/_2$″ lang, länglich eirund mit auslaufender, oft langer Spitze, kleinere auch elliptisch, seicht, etwas stumpfgesägt, oft sehr undeutlich gesägt und fast ganzrandig, glatt, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert, schwach schiffförmig, etwas sichelförmig. Blätter in der Mitte u. am Ende des Sommerzweiges sind kleiner, lanzettförmig, verloren gesägt, auf der unteren Fläche etwas wollig. Blattstiele verschieden lang, am Fruchtholze bis zu $1^1/_2$″, ziemlich stark u. steif, schwach wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich, doch nicht stechend spitz, hellbraun, weißgrau beschuppt. — Sommerzweige lang u. stark, etwas stufig, grünlich graubraun, an der S.S. grauröthlich, an der Spitze schwärzlich violett, mit vielen starken, weißgrauen Punkten, glatt. — Am Ende der Fruchtspieße finden sich hie und da ziemlich scharfe, schwärzliche Dornen.

Jahn.

No. 492. Erzbischoff Affre. Diel I, 2. 3.; Lucas V (VI), 1. a.; Jahn III, 3.



Erzbischoff Affre. Bivort. ** Okt. Nov., höchstens Dec., selten später.

Heimath u. Vorkommen: diese Frucht wurde erzogen v. Bivort u. benannt nach dem Erzbischoff v. Paris, Monseigneur Affre. *) Der Baum trug zum ersten Male 1845. — Die Birne verdient wohl schon die ihr mehrfach zu Theil gewordene Empfehlung, allein nach Früchten, wie sie mir aus Angers u. aus Namur (v. den Gartenbaugesellschaft. das.) ferner v. Hrn. Millet in Tirlemont u. auch bei uns erzogen v. Hrn. Pastor Jacobi in Hainrode zugingen, welche letzteren ich zu obigem Holzschn. benutzte, reift auch sie in den meisten Fällen früher und ist keine rechte Winterbirne, wie von ihr angegeben wird.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. I, tab. 39, Monseigneur d'Affre. — 2te Publ. d. Soc. van Mons v. 1855. — Decaisne, Jardin fruit VIII, tab. 9. „Variire sehr in der Form, gleiche oft der Jul. Bivort (Köstl. v. Lovenjoul) u. bisweilen in Farbe u. rundl. Form der Besi de Quessoy (Wildl. v. Caissoy), sei von Außen unansehnlich wegen sehr dicker, schuppig-fleckiger Haut, aber ihr vortreffl. Fleisch gleiche Alles wieder aus." — De Liron Table syn., S. 61, dessen Descript. II, S. 45, tab. 28, nur nach Biv. — Dochnahl, S. 92 nannte sie Affre's Dechantsbirne.

---

*) † verletzt von einer Kugel, als er sich zwischen die Streiter warf, sie von dem unglückseligen Kampfe am 25. Juni 1848 abzuhalten.

Gestalt: im Alb. ist die Frucht rundlich, nach dem Stiele hochgewölbtrund, ohne alle Stielspitze, 3" breit u. etwa 1''' höher, im Jard. fruit. kegelförm., um den Kelch eirund, am Stiele abgestumpft, gut $2^3/_4$" breit, $3^1/_2$" hoch abgebildet. Zwischen beiden gibt unser Holzschn. das Mittel u. hatten die mir vorgelegenen Früchte meist auch nur die auf ihm dargestellte Form u. Größe; kegelförm., wie im Jard. fruit., war jedoch die Frucht v. Millet, rundlich, wie im Alb., erzog sie Hr. Clemens Rodt, nach seiner mir behändigten Zeichnung. — Decaisne beschreibt sie als klein oder mittelgroß u. als längl. oder kreiself., Biv. im Büll. der Soc. v. Mons ebenfalls als klein oder mittel, aber als rundl. oder etwas kreiself.

Kelch: großblättrig, doch oft unregelmäßig, auch zum Theil hartschalig, aufliegend, offen, graubraun, in enger und seichter oder auch weiter u. tieferer Senkung, auf deren Rand sich einige Beulen erheben, die zwar nur verloren über den Bauch hinlaufen, aber verursachen, daß sich oft eine Hälfte der Frucht, besonders nach dem Stiele zu, mehr als die andere erhebt.

Stiel: stark und lang, holzig, braun, steht obenauf wie eingedrückt oder schwachvertieft mit Beulchen umgeben.

Schale: stark, grünlichgelb oder auch citronengelb, a. d. S.S. zuweilen schwach geröthet, dabei ringsum mit vielen rauhen braunen Punkten und Rostfiguren, auch mit Lederflecken übersäet, und um Kelch und Stiel zusammenhängend rauh berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, angenehm gewürzt süß, an der deutschen Frucht gewürzt weinig süß u. auch Hr. Rodt schilderte die seinige als vortrefflich, sehr gut gewürzt, wie Biv. (auch Decaisne, der den Geschmack als gezuckert säuerlich oder mit etwas wenigem Herbem gemischt angibt.)

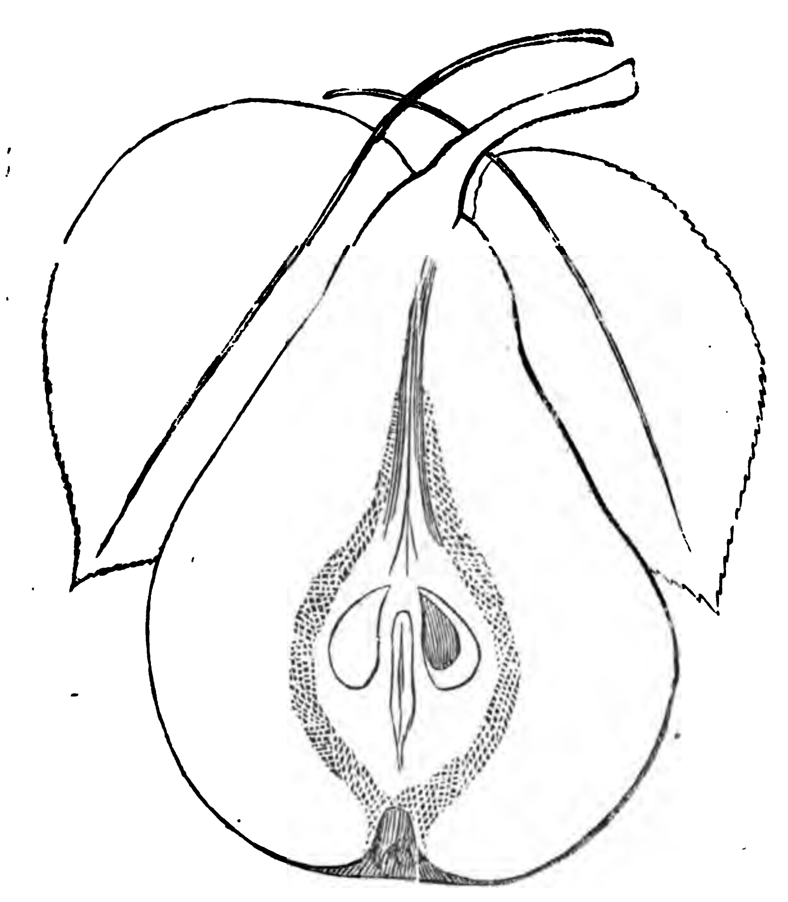
Kernhaus: meist nur durch feine Körnchen angedeutet, vollachsig, Kammern zieml. groß, mit langen dunkelbraunen Kernen mit klein. Höcker.

Reife u. Nutzung: bei Biv. reifte zuerst die Frucht Ende Okt., in weiteren Jahren Anf. Dec. — Decaisne gibt Dec. an u. daß sich die Birne bisweilen bis März gehalten habe. Meine Früchte waren bis auf die des Hrn. Millet schon Ende Okt. überreif, die letztgenannte war dies ebenfalls Anf. Dec., so daß wohl Okt. u. Nov., wie Leroy in s. Verz. angibt, als Reifzeit anzunehmen ist u. nur bei sehr kühler Aufbewahrung mag sie sich länger halten.

Der Baum wird als starkwüchsig, sehr fruchtb., für Pyramide (besser auf Wildl., als auf Quitte) bezeichnet. — Die Blätter einiger aus Zweigen v. Hrn. Millet erzogener junger Bäume sind langoval, am Sommerzweige auch längl. elliptisch u. fast lanzettförm., weitläufig, seicht u. stumpf, oft undeutlich gesägt u. fast ganzrandig, glatt, schifff. u. sichelf., nicht sehr dunkelgrün, doch glänzend. — Sommerzweige wenig gekniet, doch an der Spitze verdickt u. schwach wollig, grünlich gelbbraun oder dunkel lederfarbig mit ziemlich vielen u. starken länglichen gelblichen Punkten. (Biv. bezeichnet sie in der Färbung und wegen ihrer öfters unebenen Oberfläche als ähnlich denen der Beurré Diel.)

Jahn.

No. 493. Birne von Tongres. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1. b.; Jahn II, 2.



Birne von Tongres. Bivort. (Durandeau.) ** Oct. Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde erzogen schon vor längerer Zeit, jedoch wahrscheinlich nicht vor 1823, vom Gärtner Durandeau in Tongres (im Hennegau), machte sich aber erst in neuerer Zeit mehr bekannt u. wird sehr gelobt. Der Congreß in Namur nahm sie unter die zu empfehlenden, Baltet unter seine guten Birnen auf, u. Willermoz in die Pomol. de la France, welche nur auserlesene Sorten enthält. Mir ging die Frucht zuerst zu aus der Sammlung aus Angers 1860 in Berlin, dann sah ich sie mehrfach in Namur u. wieder in Görlitz, wo sie mir überall wegen ihrer Größe u. Schönheit auffiel, aber ich kann dieselbe auch wegen ihres vortrefflichen Geschmacks empfehlen und es läßt sich annehmen, daß sie als Herbstbirne bei uns meist ihre gute Ausbildung erlangt.

Literatur u. Synonyme: Biv. Alb. III. S. 37 u. Annal. de Pom. III, S. 15: Poire de Tongres mit dem Syn. Durandeau. — Pom. de la France 1863, Tom. I, No. 45. — De Liron d'Air., Liste syn., S. 66. — Baltet, S. 19, deutsch S. 17. — Dochnahl II, S. 120: Birne v. Tongern.

Gestalt: das Album u. die Annal. bildeten die Frucht eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig ab, Willerm. mehr birnförmig, ähnlich unserem Holzschn., doch mit stärkerer Einbiegung nach dem Stiele zu. Die Annal. geben sie nebenbei stark beulig, wie ich sie zwar auch, doch nicht so auffällig sah u. auch in der Pom. de la France ist sie regelmäßig abgerundet. Sie wird in letzter als zuweilen sehr groß, seltener klein, von Colmar-Form oder flaschenförmig, in den Annal. als sehr groß, konisch beschrieben u. ist hier $3^1/_4$" breit, $4^1/_2$" hoch abgebildet. Fast von dieser Größe hatte ich sie aus Namur, doch zog ich des Raumes wegen die obige kleinere Frucht aus Angers zum Holzschnitte vor.

Kelch: kleinblättrig, oft unregelmäßig, hornartig, röthlichbraun, wenig offen, in enger, seichter oder auch tieferer Senkung, die mit kleinen Beulen umgeben ist, welche als flache Erhabenheiten oder kleine Hügel am Bauche sich noch bemerklich machen.

Stiel: mäßig stark u. lang, grünbraun, holzig, sitzt obenauf in Fleischringeln oder verliert sich auch fast ohne Absatz in die Fruchtspitze, die oft einseitig anschwillt und den Stiel seitwärts drückt.

Schale: grünbraun, später hochgoldgelb, an der Sonnenseite orangecarmin, was nach Baltet, Monatsschr. v. 1864, S. 236, lackartig wird, worin ziemlich starke weißgraue Punkte, während auf der übrigen Schale starke gelbbraune Rostpunkte bemerklich sind. Durch verlorenen glatten bräunlichen Rost, der nur um Kelch u. Stiel dichter u. zusammenhängend wird, sieht die Frucht bräunlichgoldgelb, und besonders an der S.S. in Färbung der Clairgeau ähnlich aus.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, von sehr angenehmem, pikant säuerlich süßen erhabenen Geschmack.

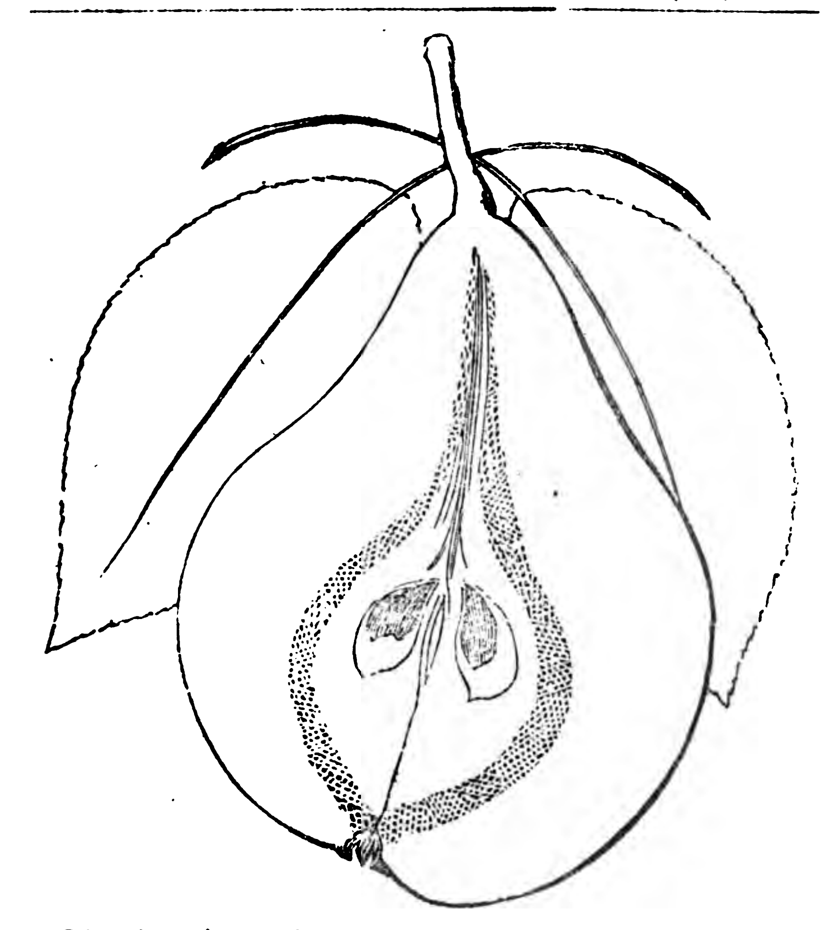
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwachhohlachsig, Kammern nicht groß, mit vollkommenen, etwas kleinen, schwarzbraunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht zeitigt nach Biv. Mitte Okt. u. hält sich bis Mitte Nov. — Baltet gibt blos Okt., in Revue hort. Ende Okt. an, Leroy Sept. und Okt., so daß namentlich bei uns die Reifzeit noch genauer wird festgestellt werden müssen. Wegen Erhabenheit ihres Geschmacks erlaubte ich mir, die Birne, die auch Willermoz, wenn im richtigen Punkte genossen, excellent nennt, in den I. Rang zu stellen.

Der Baum wächst mittelstark, macht abstehende Aeste u. wird bald sehr fruchtb. auf Wildling wie auf Quitte, u. sollen die Früchte in leichtem nahrhaften tiefgründigen Boden u. auf warmem Stande am köstlichsten werden. — Die Blätter meines aus 2ter Hand von Baltet abstammenden Baumes sind an den Sommerzweigen schmal- und spitzeirund, glatt, grobgesägt, schwach schifff. u. sichelf., mit den meist $^3/_4$" langen gerötheten Stielen etwas aufrechtstehend. An der Basis des Zweigs werden die Blätter größer u. breiter, indem sich die lange Zuspitzung der oberen Blätter mehr verliert. Am mehrjährig. Holze sind sie breiter eirund, einzelne oval, feiner, oft nur nach vorne hin noch gesägt, meist flach, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert. Blattstiele $1^1/_2$" lang, im stumpfen Winkel zu dem Blatte stehend. — Blüthenknospen nach Biv. mittelgroß, sehr länglich oder konisch, zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige gerade, nicht stark, ziemlich lang, bei lebhaftem Wuchse oft gekrümmt und verbogen, grünbraun, an der S.S. rothbraun, mit feinen weißlichen Punkten.

Jahn.

No. 494. Alexandrine Douillard. Diel II, 3. 2.; Luc. III, 2. a.!; Jahn III, 2.



Alexandrine Douillard. De Liron d'Air. (Douillard.) * Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: diese Birne wurde in Frankreich erzogen, in Nantes von dem Architekten Douillard jun.; der Baum brachte 1849 die ersten Früchte. Mir sandte Hr. Fabrikant Oehme in Erfurt die an einem freistehenden, von Papeln bezogenen Pyramidbaume 1862 gewachsene Frucht, u. ich fand sie schön u. gut, so daß ich sie empfehlen kann, wenn sie auch nicht ersten Ranges ist und früher reift, als man ursprünglich angab. Herr Prof. Dr. Reisich hat in Görlitz zwar eine Alexandre Douillard, die wohl dieselbe ist, als der Anpflanzung nicht werth bezeichnet, doch war vielleicht das Jahr ungünstig, in welchem sie gewachsen oder sie war zu spät gebrochen (vrgl. unten), denn die Frucht wird als werthvoll bezeichnet von der Soc. van Mons, von Baltet, von de Liron, von Willermoz und auch der internat. Congreß in Namur hat sie als eine der besten empfohlen.

Literatur u. Synonyme: Annal. d. Pom. II, S. 41: Poire Alexandrine Douillard mit Beschreibung von de Liron d'Airol. Sie findet

sich auch in dessen Poires les plus précieux, Nantes 1862, S. 35 und in s. Liste syn., S. 55, sowie in s. Descript., S. 20, tab. 5, Fig. 1. Er hat sie in letzter meiner Figur oben ähnlich, mehr stielspitz als in den Annal. gezeichnet, wo sie sonst von ziemlich gleicher nur regelmäßiger Gestalt u. größer, fast 3½" breit u. 4" hoch gegeben ist. — Vergl. ferner Baltet, S. 44, deutsch, S. 59; 1ste Publicat. d. Soc. v. Mons v. 1854, S. 27 u. deren 10te Publicat., S. 364 u. folg. mit dem Verzeichnisse der vom Congresse in Namur adoptirten Früchte; ferner Willermoz in Pom. de la France, Lyon 1863, Nr. 10, worin als Syn. bei Leroy: Douillard angegeben wird.

Gestalt u. Größe vergl. das Obige. Die Frucht wird in den Ann. beschrieben als groß, birnförmig-kreiselförmig oder eirund, gerippt oder beulig, wie ich mir die Form mit anderen Worten ähnlich notirt hatte.

Kelch: kleinblättrig, geschlossen, in seichter Einsenkung mit schwachen Beulen umgeben, welche sich über die Wölbung u. den Bauch hin stärker, doch ungleich erheben und die Abrundung oft unregelmäßig machen.

Stiel: 1" lang, gelbbraun, am Grunde fleischig, steht obenauf ohne Absatz oder ist wie an der Frucht der Annal. holzig und sitzt in einer von Höckern gebildeten Vertiefung.

Schale: glatt, hellgrün, später hellcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten u. etwas wenigem gelblichen Roste um Kelch und Stiel. Der Rost ist nach den Ann. häufiger auf der Schale verbreitet, u. Baltet gibt incarnatrothe Flecken, Willermoz zuweilen auch bräunliche Röthe a. d. S.S. an.

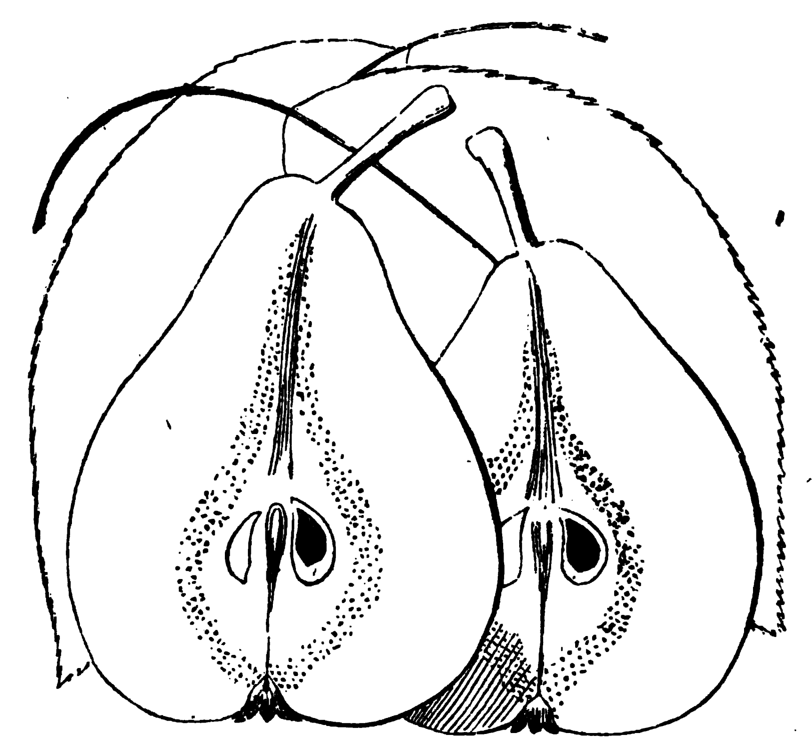
Fleisch: weiß, sehr fein, ist in den Annal. u. von der Soc. v. Mons als schmelzend beschrieben, doch schweigt über die Beschaffenheit de Liron in s. Poires les plus précieux. Baltet gibt es als halbschmelzend, Willermoz als zart, ohne butterhaft zu sein, an. An der von mir versuchten Birne war es halbschmelzend, noch etwas rauschend, doch hatte es den v. den Meisten an der Frucht gerühmten, sehr gewürzreichen Zuckergeschmack, den ich mir zugleich als schwach-weinig anmerkte.

Reife u. Nutzung: die Birne reift nach de Liron im Nov. u. zuweilen im Dec.; meine Frucht zeitigte gegen 10. Oct. u. auch Baltet gibt Oct., Willermoz Oct. u. Nov., selten sei sie bis Dec. haltbar, an. Letzterer bemerkt, sie dürfe nicht erst die Farbe am Baume ändern, sonst teige sie schnell, oft sogar schlage sie am Baume um, wenn dieser nicht gesund sei, oder keinen guten Stand und Boden habe. Auch nach Baltet ist die Frucht zu spät gebrochen oder zu voll hängend, trocken u. wird teig, während de Liron wenigstens Ueberwachung auf dem Lager empfiehlt.

Eigenschaften d. Baumes: nach de Liron wächst er sehr lebhaft u. eignet sich zu Hochstamm, zu Spalier u. Pyramide, zu letzter Form am besten, ist nach Baltet sehr fruchtbar, u. nach Willerm. werden auf Quitte in etwas leichtem u. nahrhaften Boden die Früchte schön und gut. — Die Blätter meines aus Zweigen der Soc. v. M. erzogenen Baumes sind am mehrjährigen Holze langoval, (am Stiele mehr abgerundet, als auf unserem Holzschnitte), öfters auch ins Länglicheirunde und bei den sehr langgestielten ins Langelliptische übergehend, zum Theil sehr fein und seicht, meist aber ziemlich grob, etwas stumpfgesägt, Letztes besonders die etwas steifen und lederartigen Blätter der Sommerzweige; sie sind glatt, flach, etwas wellenförmig, oder auch schiff- u. sichelförm., im rechten Winkel zu dem Stiele stehend. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Sommerzweige ziemlich lang, gerade, wenig gekniet, doch nach der Spitze hin verdickt u. schwachwollig, grünlichgelbbraun oder dunkellederfarben mit ziemlich häufigen und starken gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 495. Doctor Trousseau. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a (b); Jahn IV, 2.



Doctor Trousseau. Bivort. ** Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: diese Frucht wurde v. Biv. 1848 neu erzogen u. v. ihm dem Dr. Trousseau, Prof. an der medic. Schule in Paris, gewidmet. Sie wird in allen Verzeichn. gelobt, der Congreß in Namur nahm sie unter die am meisten zu empfehlenden Birnen auf, Baltet empfahl sie nachträglich in der Revue hortic. 1864 (daraus in Monatsschr. 1864, S. 237) u. Prof. Dr. Reisich lobte sie bei der Versammlung in Görlitz, obschon sie Letzterer in seine 3te Reihe stellte. — Aus v. der Soc. v. Mons erhaltenen Zweigen erzog ich sie bereits auch selbst, sie blieb zwar in meinem trock. Bergboden meist um 1/4 kleiner, als auf obigem Holzschn., allein das Fleisch war schmelzend u. wohlschmeckend, wie an belgischen Früchten, die ich von Görlitz mitnahm.

Literatur und Synonyme: Biv. Album III, S. 97. Die Birne ist hier meiner größeren Fig. oben gleichend, bauchig birnförmig, gut 3 1/4" breit, 4" hoch abgebildet. — De Liron d'Airol., Descript. I, tab. 4, Fig. 9 gibt sie ebenso hoch, doch weniger breitbauchig, auch abnehmender nach dem Stiele, und beschreibt sie dem entsprechend, sonst wie Bivort. — Tougard, S. 50 und Dochnahl II, S. 123, der sie Trousseau's Butterbirne nennt, ebenfalls nur nach Biv.

Gestalt: die Frucht wird als groß, birnförm., stark bauchig gegen den Kelch hin, nach dem Stiele zu abnehmend, etwas ähnlich der Späten Hardenpont im Alb. beschrieben. Sie baut sich jedoch, wie mir sowohl die erwähnten belg., wie meine eigenen Früchte zeigten, oft kürzer, nimmt auch nach dem Kelche zu zuweilen mehr ab u. wird fast eirund.

Kelch: groß- und breit- oder auch kurzblättrig, offen, in seichter, ziemlich regelmäßiger Einsenkung. Nur auf dem Rande der letzteren erheben sich einzelne Beulen, die sich über den Bauch hin hie und da noch bemerklich machen und so die Abrundung etwas beeinträchtigen.

Stiel: mäßig stark u. lang, grünbraun, steht obenauf wie eingesteckt, meist legt sich ein Höcker an ihn an, der ihn seitwärts drückt.

Schale: etwas rauh, grün, später grünlichgelb oder auch hellcitronengelb, mit vielen feinen bräunlichen Punkten, die sich nach dem Kelche zu häufen, so daß die Frucht um den Kelch zusammenhängend grau- oder auch zimmtbraun berostet aussieht, zuweilen an der S.S. auch mit etwas Röthe, die jedoch durch Rost verdüstert wird.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, fast butterhaft (nach Biv. butterhaft schmelzend), saftreich, von pikantsüßem zuckerartigen Weingeschmack, durch etwas fein Herbes für mich sehr angenehm. Baltet bezeichnet dieses nach ihm auch der Colmar d'Arenberg eigene Herbe als einen Fehler, meint aber, daß es von Anderen gerade geliebt werde.

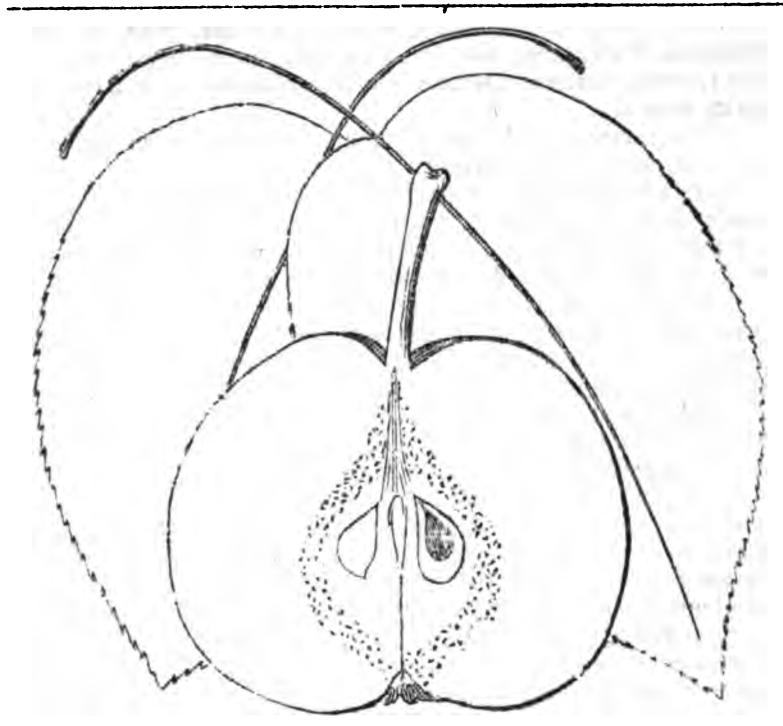
Kernhaus: ist nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen, kleinen, schwarzbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife u. Nutzung: die Frucht zeitigt nach Biv. v. Mitte Nov. bis in den Dec., doch waren meine 3 belg. Früchte schon am 25. Okt. stellenweise erweicht. Die von mir erzogenen hielten sich zwar aus dem kühlen Jahre 1864 bis Mitte Dec., in anderen Jahren möchte die Birne jedoch früher reifen und Okt. und Nov. als Reifzeit anzunehmen sein.

Der Baum hat einen starken majestätischen Wuchs u. macht sich hierdurch und durch seine großen dunkelgrünen Blätter und dichte Belaubung kenntlich, beweist sich auch fruchtbar. — Die Blätter der Sommerzweige sind besonders nach dem unteren Theile des Zweigs hin sehr groß, bis $2^1/_2$" breit und $4^1/_4$" lang, oval, oft eirund, oben am Zweige ins Elliptische übergehend, mit auslaufend. Spitze, glatt, grob- und scharfgesägt, etwas schiffförmig, u. sichelförmig oder unregelmäßig wellenförmig am Rande gebogen. Am Tragholze sind die Blätter weniger breit, theilweise zwar noch oval, meist jedoch nach dem Stiele zu abnehmend, so daß die Hauptform wohl elliptisch ist, glatt, fein u. seichtgesägt, oft verloren u. weitläufig (doch regelmäßiger, auch feiner u. seichter, als es der Holzschnitt darstellt) gesägt, oft fast ganzrandig, flach, etwas wellenförmig. Blattstiele stark u. steif, oft ziemlich lang. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, mäßig spitz, hellbraun mit Dunkelbraun. — Sommerzweige ziemlich lang und stark, wenig gekniet, grünlich graubraun, nach oben rothbraun, mit gelblichweißen Punkten.

Jahn.

No. 496. Kröten-Bergamotte. Diel I, 1. 2.; Lucas IV, 1. a.; Jahn II, 2.



Kröten-Bergamotte. Papeleu. (Leroy.) * Okt. Nov.

Heimath u. Vorkommen: ich bekam die Pfropfreiser vor etwa 10 Jahren unter dem Namen **Bergamotte Buffo** von Ad. Papeleu in Wetteren und fand später die Birne mit den bereits einigemal von mir erzogenen Früchten stimmend im Sortimente der Gartenbaugesellschaft zu Angers bei der Ausstellung in Berlin. Sie macht sich kenntlich durch ihre am Baume düstere Farbe und plattrunde Gestalt, sowie durch ihre graubraun berostete Schale, woher sie den Namen haben mag u. ist auch noch angenehm von Geschmack, doch möchte ich sie bei so vielen zu ihrer Zeit vorhandenen edleren Früchten nur besonders dem Sortensammler empfehlen.

Literatur u. Synonyme: eine ausführliche Beschreib. habe ich nirgends gefunden, und überhaupt fand ich den Namen **Bergamotte Buffo** mit dem Syn. **Bergamotte Crapaud** nur in dem Verzeichn. v. Papeleu, jetzt Gaujard, u. mit demselben Syn. in dem v. A. Leroy, der jedoch **Bergamotte Bufo** u. **Berg. Crapeau** schreibt. Beide bezeichnen sie als mittelgroße, im Sept. und Okt. reifende Frucht I. Ranges und Leroy nennt sie sogar excellent.

Gestalt u. Größe einer gut ausgebildeten in Frankreich gewachsenen Frucht sind oben gezeichnet. Die von mir erzogenen erlangten jedoch nur etwa $^3/_4$ dieser Größe, blieben also klein, und hatten zum

Theil auch etwas Zuspitzung nach dem Stiele zu, ähnlich wie kleinere Früchte der Rothen Bergamotte.

Kelch: groß- u. spitzblättrig, wollig, gelbbraun, offen, in weiter, schüsselförm. Einsenkung, die jedoch zuweilen durch einige Beulen beengt ist, welche verloren über den Bauch fortlaufen u. die Abrundung ungleich machen.

Stiel: mäßig stark, holzig, braun, in einer kleinen Vertiefung auf der breiten Wölbung stehend.

Schale: dick u. stark, läßt sich deshalb an der reifen Frucht meist abziehen, v. Farbe dunkelgrün, später gelbgrün oder grüngelb mit bräunlichen Punkten u. Rostflecken, die um den Kelch zusammenhängend werden, zum Theil auch fast ringsherum rauh graubraun berostet, ohne Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, unter der Schale zuweilen grünlichweiß, fein, saftreich, an der franz. Frucht butterhaft, pikant süß u. gewürzt; auch an meinen Früchten wurde es meist noch schmelzend, von recht gutem, süßen Bergamottgeschmack, der mir zugleich zimmtartig vorkam.

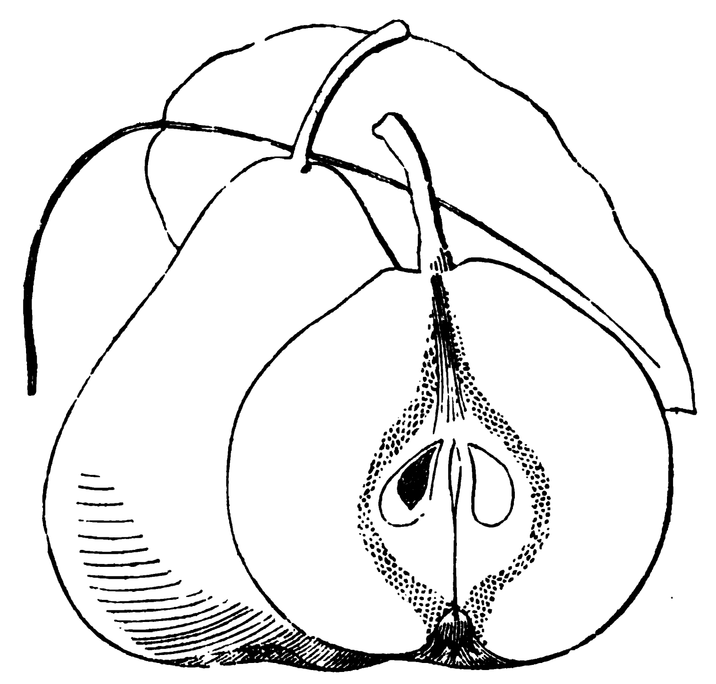
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern mäßig groß mit ziemlich großen vollkommenen oder unvollkommenen braunen Kernen.

Reife u. Nutzung: die franz. Frucht reifte Mitte Okt., die von mir erzogenen im Nov. u. im kühlen Sommer 1864 im Dez. u. möchte bei uns die Reife auf Ende Okt. u. Nov. anzusetzen sein. Die Birne hing um Michaelis noch fest am Baume u. welkte um diese Zeit geerntet, was ebenfalls auf eine schon etwas spätere Herbstbirne hindeutet.

Eigenschaften d. Baumes: mein junger Pyramidbaum wächst sehr mächtig u. trug bis jetzt immer nur einzelne Früchte, was mit den Angaben Leroys stimmt, der ihn als starkwüchsig, doch als wenig fruchtbar bezeichnet. Die Blätter sind meist groß, länglich eirund, die kurzgestielten breit eirund, die längergestielten auch mehr länglich u. oval, glatt, seicht u. stumpfgesägt, meist flach, nur ihre Spitze ist etwas sichelförmig gebogen, sehr dunkelgrün u. glänzend mit wenig sichtbaren Adern, an den geradeaus oder aufrechtstehenden Stielen, die $^{5}/_{4}$—$2^{1}/_{2}$" lang sind, schwach überhängend. An den Sommerzweigen sind die Blätter länglich eirund, stumpf, etwas bogenförmig (stumpfer und seichter, als sie der Holzschnitt gibt) gesägt, stark schiffförmig und etwas sichelförmig; sie stehen mit den 1" langen, aufrechten, gerötheten Stielen, bis auf die sichelförmige Biegung von der Mitte des Blattes an, in gleicher Richtung. — Blüthenknospen groß, kegelförmig, sanftgespitzt, hellbraun, an der Spitze dunkelbraun, glatt. — Sommerzweige an der Spitze ein wenig wollig, rothbraun, auf der Schattenseite mehr grünlich, sparsam fein weißgelb punktirt.

Jahn.

No. 497. Die Beguinen-Birne. Diel I, 2. 2.; Luc. II (III), 1. b.; Jahn II, 2.



Die Beguinen-*) Birne. Bivort. (van Mons.) * oder **, Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie fand sich unter Nr. 2733 in van Mons Baumschule in Löwen; der junge Baum lieferte 1844 die ersten Früchte, die van Mons (starb 1842) nicht mehr erlebte, welche aber von Bouvier in Jodoigne als groß u. sehr gut angemerkt wurden. Bei Bivort blieb die Frucht unter weniger günstigen Verhältnissen kleiner u. II. Ranges; sie verlangt deshalb nach ihm leichten warmen Boden u. Schutz zu ihrer Vorzüglichkeit, doch sei dies auch bei anderen, z. B. bei den meisten der von Esperen erzogenenen Birnen ebenso der Fall. — Die oben zum Holzschn. benutzte rundliche Frucht befand sich in dem Sortimente aus Angers bei der Ausstellung in Berlin u. da ich sie zartfleischig u. wohlschmeckend fand, bezog ich von Hn. Leroy einen Baum, der die von Bivort geschilderte Vegetation zeigt, so daß ich die richtige Frucht schon vor mir werde gehabt haben, wenn sie auch in der Form von der Fig. des Albums (wie sie die nebenan gegebene höhere Fig. gibt) u. in einigen anderen ebenso veränderlichen Merkmalen von Biv. Angaben abweicht.

Literatur u. Synonyme: Biv. Alb. IV, S. 45, Beurré des Beguines. Er beschreibt sie als mittelgroß, eiförmig, glatt, hellgrün, reif citronen-

*) Religiöser weibl. Orden ohne Gelübde in Flandern, Lothringen u. d. Pikardie.

gelb, auf der einen Seite stark graubraun berostet, auf der anderen ebenso punktirt u. gefleckt (was die Abbildung wenig zeigt.) Fleisch gelblichweiß, halbschmelzend, halbbutterig, saftreich, gezuckert und angenehm parfümirt, reif Mitte November. — Tougard, S. 45, „groß, halbschmelzend, butterhaft, von guter Qualität, Nov. Dec.“ — De Liron, Liste, S. 41, nach Biv. Alb. „Tafelfr. I. oder II. R., je nach dem Boden.“ — Leroy's Verz. v. 1863, „groß, butterhaft, saftreich, I. R.“ — Papeleu, „groß, halbschmelzend, II. R.; dessen Nachfolger Gaujard hat sie nicht mehr in s. neueren Verz.“ — Dochnahl, S. 67: Beguinenbirne.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Schwerlich kann man die Frucht des Alb. eiförmig nennen, wie sie Biv. beschreibt, sondern sie ist kegelförmig oder kreiselförm.-birnförm. Uebrigens kann sie aus dieser Form ins Eirunde u. wohl auch ins Rundliche oder Bergamottförm. übergehen.

Kelch: groß, spitz- u. hartblättrig, gelbbraun, seicht eingesenkt, zusammengedrückt u. halbgeschlossen durch Beulen, die als flache Erhabenheiten am Bauche noch bemerklich sind u. die Form unregelmäßig machen.

Stiel: zieml. stark, am Grunde fleischig, braungelb, steht obenauf, schwach vertieft.

Schale grüngelb, doch fast ringsum mehr oder weniger zusammenhängend etwas rauh bräunlich, wie Capiaumont, berostet u. in dem Roste fein gelblich punktirt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, sehr stark u. angenehm gewürzt süß.

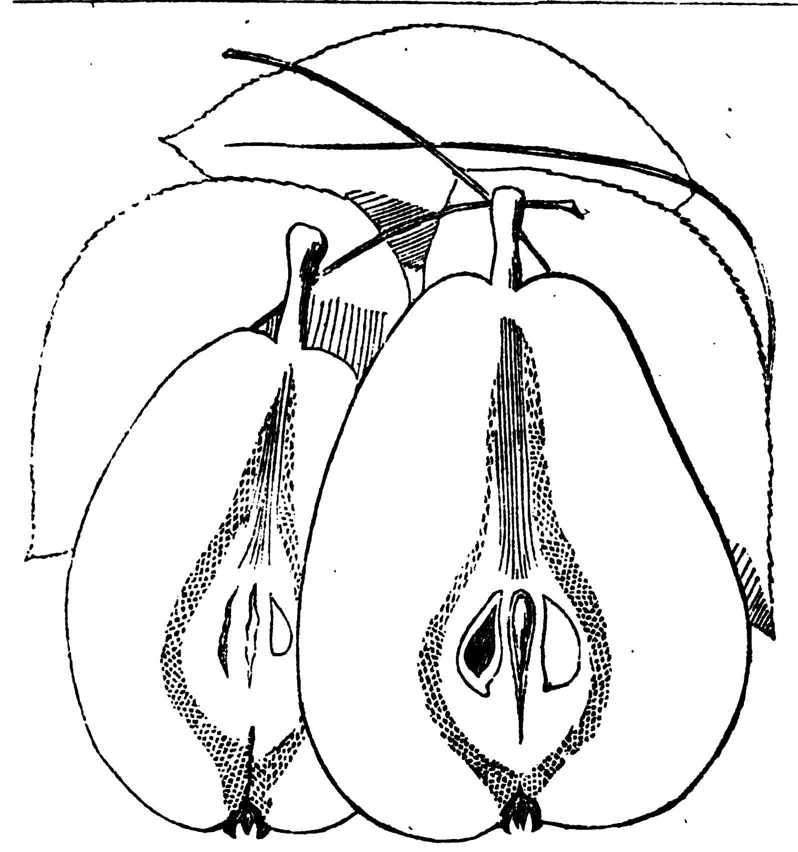
Kernhaus: hat etwas feine Körnchen im Umkreise, Kammern groß, Kerne lang und spitz, dunkelbraun, oft taub.

Reife u. Nutzung: die Frucht war bald nach beendigter Ausstellung in Mitte des Okt. reif. Es ist jedoch anzunehmen, daß ihre Reifzeit unter gewöhnlichen Verhältnissen im November ist, wie man von ihr angibt. — Wie ich sie vor mir hatte, ist sie eine Tafelfrucht I. Ranges, die zur Anpflanzung in geschützten Gärten mit nahrhaftem leichten Boden empfohlen werden kann.

Der Baum baut sich nach Biv. schön pyramidal, trägt seine Aeste aufrechtstehend, zeichnet sich durch dichte glänzendgrüne Belaubung aus und ist sehr fruchtb. Leroy hebt seine Fruchtbarkeit noch besonders hervor und empfiehlt die Pyramiderziehung. — Die Sommerzw. meines Baumes, der aber noch nicht trug, sind ziemlich lang u. stark, in der Mitte wegen der zieml. stark abstehenden Augen stufig, grünbraun, a. d. S.S. dunkelbraun, wie die der Rousselet de Reims, mit grünbraunen Stellen, fein oder auch stärker weißgrau punktirt, oft an der Spitze wollig. Blätter eirund, die nachgewachsenen an den Knospen schmal, länglich bis zu lanzettförmig, feingesägt, unterseits oft verloren wollig, oberseits am Blattsaume am meisten bemerklich, etwas sichelf. u. schwach schifff., kurzgestielt. Die Blättter unten am Zweige u. am älteren Holze sind größer u. breiter, ebenfalls eirund, etwas herzf., oft nach dem Stiele zu verschmälert, ganzrandig, hie u. da noch schwach gesägt-gekerbt, etwas schifff. u. sichelf., am Rande mehrfach wellenf. gebogen, dunkelgrün, ziemlich glänzend. Adern wenig sichtbar. Blattstiele zuweilen über 2" lang, gelblichgrün. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, sanftspitz, dunkelbraun mit Grau schattirt.

Jahn.

No. 498. Die Neue Leopold I. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn IV, 2.



Die Neue Leopold I. Bivort. (Gregoire.) ** Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie wurde von Gregoire erzogen, der die Birne nach gewonnener erster Tracht um die Zeit des 25jährigen Regierungs-Jubiläums Sr. Majestät des Königs der Belgier Leopold I.: Vingt-cinquième anniversaire de Léopold I. nannte. — Die zu obigem Holzschnitte u. der nachfolgenden Beschreibung benutzten Früchte waren aus dem Sortimente der Gartenb.-Gesellschaft zu Namur bei der Ausstellung in Görlitz u. entsprachen ziemlich den Erwartungen, doch muß noch versucht werden, ob sich die Frucht ebenso gut auch in Deutschland erziehen läßt, u. nicht wie ihre Namensschwester Nr. 323, S. 145 dies. Bandes sich verhält. — Uebrigens dürften wir mehr Glück in solchen Versuchen haben, wenn wir den betreff. Bäumen den erforderlichen geschützten Stand u. zusagenden Boden geben könnten, in welchen Culturen wir freilich Belgien mit seiner früher eintretenden Wärme und seinem durch die Seeluft gemäßigten feuchtmilden Clima schwerlich je erreichen werden.

Literatur u. Synonyme: Ann. de Pom. VII (1859), S. 17, mit Beschreibung v. Biv. — Auch die Soc. v. Mons nahm die Frucht in ihre 6. Publicat., S. 243 als geprüft u. empfehlungswerth auf. — Sonst findet man sie nur in Verzeichnissen. — Syn.: Herr Fr. Lucas hat sie, J. Monatsh. 1866, S. 7, Jubiläumsbirne genannt.

Gestalt u. Größe vrgl. m. oben. Die Birne baut sich hiernach in kleineren Früchten eirund, größere gehen mehr in Kegelförmig über. In den Annal. ist sie etwas bauchig-eirund, nach dem Stiele zu kurzbirnförmig mäßig abgestumpft, 3″ breit, $3^1/_2$″ hoch abgebildet und wird als groß, oval beschrieben.

Kelch: kurz- u. spitzblättrig, mit aufrechtstehenden, außen gelben, innen röthlichbraunen Blättern, in sehr seichter kleiner schüsselförmiger Senkung, mit kleinen Beulchen umgeben.

Stiel: ziemlich stark, $^1/_2$″ lang, grünbraun, steht obenauf wie eingedrückt.

Schale: hellgrün, vermeugt mit Dunkelgrün, in der Reife mehr citronengelb, an der S.S. leicht dunkelroth gestreift, mit bräunlichen Punkten u. schwärzlichen Fleckchen, um Kelch u. Stiel etwas gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß oder gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, angenehm etwas weinig gewürzt süß. — Biv. und der Bericht der Soc. van Mons beschreiben den Geschmack als gezuckert mit delicatem ausgezeichneten Gewürz, doch ist mir Besonderes in letzter Hinsicht nicht aufgefallen.

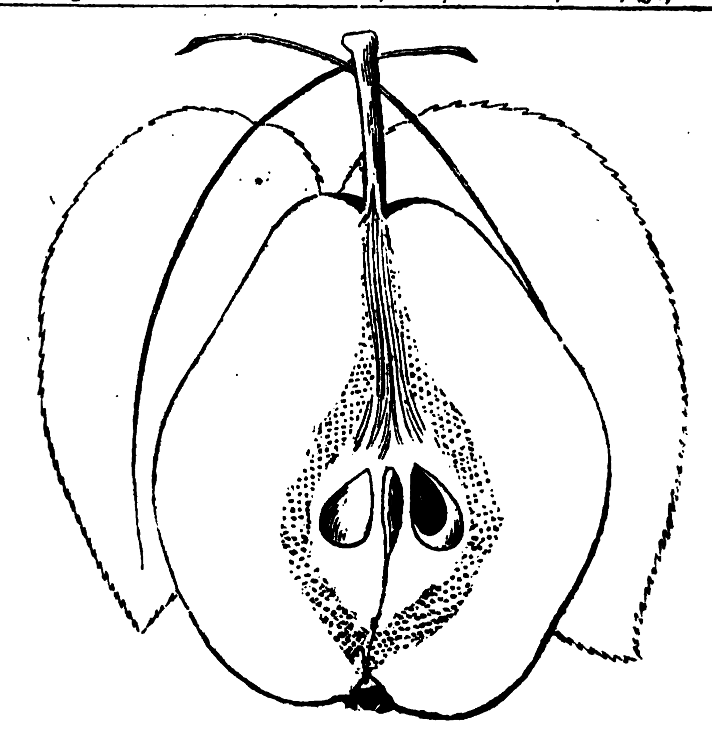
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwachhohlachsig, mit nicht großen, oft unausgebildeten Kammern u. einzelnen vollkommenen, kaffeebraunen neben meist tauben Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift nach Bivort im November u. manche Verzeichnisse geben Nov. u. Dec. an. Meine Früchte zeitigten zwar schon gegen Ende Okt., aber sie hatten die Ausstellung durchgemacht; die richtig ausgereifte Frucht wird dann wohl auch den ihr überall beigelegten allerersten Rang verdienen.

Eigenschaften des Baumes: der Mutterbaum wächst nach Biv. ziemlich lebhaft, seine Form ist pyramidal, seine unteren Zweige tragen noch ihre ursprünglichen Dornen. — Mir gingen Pfropfreiser von der Soc. van Mons, von Hrn. Millet u. Hrn. Gregoire zu, die gleiche Vegetation zeigen. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind oft sehr groß u. breit, von Form rundlich oder eirund, wie sie in den Annal. der Pom. neben der Frucht abgebildet sind, noch häufiger aber elliptisch u. breitelliptisch und oben am Zweige werden sie schmaler, länglich elliptisch u. lanzettförmig, wie sie die Annalen beschreiben. Die großen Blätter sind verloren u. unregelmäßig gezahnt oder gesägt, zum Theil ganzrandig, glatt, unterseits mitunter etwas wollig, flach oder schwach schiffförmig, dunkelgrün, mattglänzend. Am mehrjährigen Holze scheint die Hauptform ebenfalls elliptisch, kleinere lanzettförmig zu sein; diese schmaleren Blätter sind dann regelmäßig fein u. seichtgesägt, hellergrün, ebenfalls meist flach, mit den geradeaus- oder aufrechtstehenden, 1 bis $1^1/_2$″ langen, oft gerötheten Blattstielen in gleicher Richtung stehend. — Blüthenknospen nach Biv. klein, oval, zugespitzt, rothbraun, schwärzlich u. silbergrau schattirt. — Sommerzweige grünlich gelbbraun, a. d. S.S. rothbraun, weißlich oder gelblich punktirt.

Jahn.

No. 499. Paridans' Butterbirne. Diel I, 2. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn II, 2.



Paridans' Butterbirne. Herrnhausen. ** Nov.

Heimath u. Vorkommen: sie findet sich als **Beurré Paridans** in der königl. Obstplantage in Herrenhausen, doch konnte mir Hr. Hofgartenmeister Borchers das., von welchem ich Früchte bei der Ausstellung in Berlin bekam, nicht mittheilen, woher sie dahin gekommen ist. — Nach der sehr ähnlichen Schilderung ist sie jedoch wahrscheinlich identisch mit einer **Gédéon Paridant (van Mons)**, welche die Soc. van Mons in Brüssel unter den geprüften Früchten aufzählt. Letztere ist jedoch weder in Biv. Alb., noch in den Annal. de Pom. ausführlich beschrieben, u. in van Mons' Verzeichniß fand ich ihren Namen nicht, doch S. 41 unter Nr. 976 eine **Paridaens d'hiver** (mit dem bekannten Zusatze: **par nous**) u. derselbe Namen oder vielmehr **Paridean's d'hiver**, doch ohne weitere Angaben, findet sich auch im Lond. Cat. Wie mir Hr. Superint. Oberdieck mittheilt, hat derselbe jedoch als Paridans von der Prager Societät eine von der Herrnhäuser ganz verschiedene kleinere rundlich-kreiselförmige, spätere, schlechtere Frucht erhalten. — Die Herrnhäuser Frucht ist äußerlich der Holzfarbigen Butterbirne ähnlich, zartfleischig u. wohlschmeckend u. wurde v. Hrn. Borchers zwar nicht in s. Anleit., aber nachträglich in Kochs Wochenschrift v. 1865, S. 60 u. folg. unter dem Namen Butterbirne von Paridans als werthvolle Tafelfrucht I. Ranges besonders empfohlen.

Litteratur und Synonyme: 5te Publication der **Société van Mons** von 1858, S. 200: **Gédéon Paridant (van Mons)**. Die Birne ist nach der gegebenen kurzen Beschreibung mittelgroß, länglich oval, hellgelb, röthlich verwaschen, auf der Sonnenseite stark colorirt; Fleisch weiß, fein,

schmelzend, saftreich, gezuckert mit Rousselet-Gewürz, I. R., Ende Sept. reif. — Diesem ähnlich de Liron, Table syn., I. Suppl., S. 11, sei eine neue Varietät, ein van Mons'scher Sämling. — In Verzeichnissen fand ich Gédéon P. nur bei Papeleu 1856—57 mit Reife im Okt. — v. Biedenfeld, S. 63 sagt: Gédéon Paridant, v. M. „gerühmt als Birne I. R. für Okt. u. Nov." — Tougard hat nur ihren Namen im Register mit dem Zusatz: inconnu. — Zur Begründung der vermutheten Synonymie trägt wohl folgende Beschreibung der Paridans bei:

Gestalt und Größe gibt der Holzschnitt. Die Frucht kann beschrieben werden als mittelgroß, oval, um den Kelch so flachrund, daß sie nicht aufsteht, nach dem Stiele zu meist auf einer Seite mit schwacher Einbiegung kurz abgestumpft kegelförmig endigend.

Kelch: kurz- u. spitzblättrig, graubraun, etwas wollig, geschlossen, in enger, ziemlich tiefer Senkung, die mit kleinen Falten besetzt ist, welche sich als unregelmäßige flache Erhabenheiten auf der Wölbung erheben und verloren über die Frucht fortlaufen.

Stiel: etwas dünn, oft gekrümmt, braun, holzig, in mäßig tiefer und weiter Höhle, mit einigen Beulen umgeben.

Schale: hellgrün, später grünlichgelb mit bräunlichen Punkten und an der Sonnenseite bräunlicher Röthe, die mit graubraunem, nur wenig rauhen Rost überdeckt ist und worin starke weißliche Punkte bemerkbar sind, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von angenehmem gewürztsüßen Geschmack.

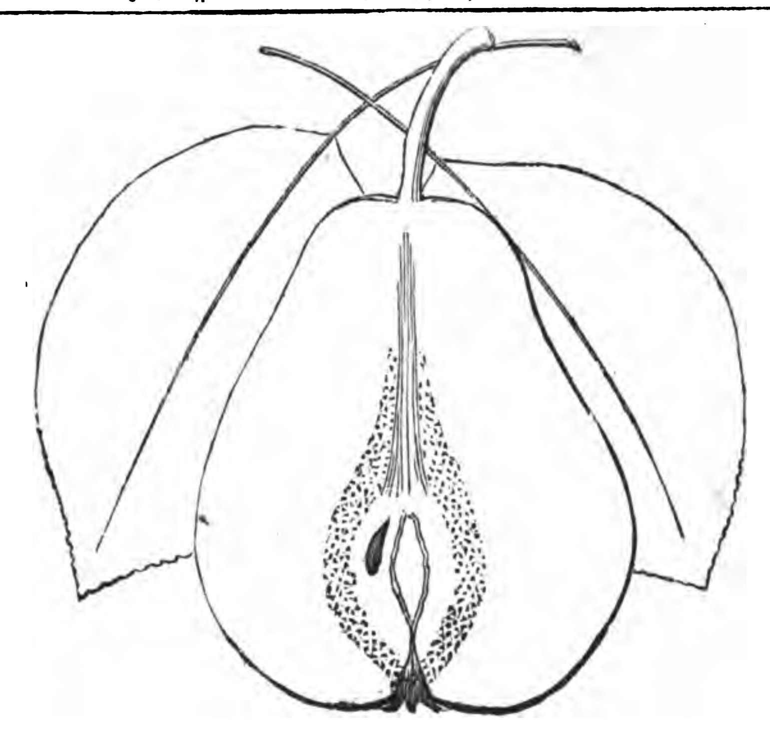
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern enge, mit braunen vollkommenen Kernen, die einen schwachen Höckeransatz haben.

Reife u. Nutzung: die Birne zeitigt zu Anf. des Nov.; auch Hr. Borchers gibt 1ste Hälfte des Nov. an. In südlicheren Ländern mag sie jedoch früher reifen u. auch hierin mit den Angaben der Gédéon P. stimmen.

Eigenschaften des Baumes: derjenige der Gédéon wird als starkwüchsig u. fruchtbar, für Hochstamm u. Pyramide geeignet bezeichnet. — Nach Herrn Borchers hat der Baum der Paridans einen mäßig kräftigen Wuchs, zeigt Neigung zu Hängästen, eignet sich zu Hochstamm, sein Laub färbt sich gegen den Herbst hin roth. Die Sommerzweige einiger aus Herrnhäuser Reisern erzogener Bäumchen sind lang u. schlank, wenig stufig, grünbraun, an der S.S. rothbraun mit zahlreichen feinen gelblichen Punkten, nach dem Ende hin etwas wollig. Blätter an denselben mittelgroß, fast klein, länglich eirund (die jüngsten elliptisch u. lanzettf.) mit meist lang auslaufender scharfer Spitze, glatt, ziemlich grob- u. scharf-gesägt, etwas schiffförmig. Blätter des mehrjähr. Holzes ebenfalls längl. eirund, zum Theil viel kleiner u. nur die länger gestielten an den Fruchtknospen sind von der Größe der unteren Blätter des Sommerzweigs, auch oft noch länglicher u. eigenthümlich, zum Theil sehr stark spiralförmig gewunden, so daß die Hälfte der unteren Blattfläche nach oben gekehrt ist, feiner, doch immer scharf-gesägt, ziemlich dunkelgrün, doch wegen unebener Blattfläche mäßig glänzend. Die kurzen Stiele der kleinen Blätter sind meist geröthet u. stehen mit den Blättern in gleicher Richtung geradeaus. — Blüthenknospen z. Z. unausgebildet.

Jahn.

No. 500. Erzbischoff Sibour. Diel I, 2. (3) 2.; Luc. III, 1. a.; Jahn IV, 2.



Erzbischoff Sibour. Bivort. (Gregoire.) * oder ** Nov.

Heimath u. Vorkommen: Herr Gregoire in Jodoigne erzog sie aus Samen; der junge Baum trug zuerst 1855 u. der Erzieher benannte die Frucht nach dem verstorb. Erzbischoff zu Paris, Monseigneur Sibour. — Ich hatte die Frucht, deren Fig. uns. Holzschn. gibt, aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Namur bei der Ausstellung in Görlitz u. fand sie zwar gut von Geschmack, aber das Fleisch nicht völlig schmelzend, was an dem Jahrgange gelegen haben kann u. ich will deshalb mit meinem Urtheile von Anpflanzversuchen, welche die Birne verdient, nicht abschrecken.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. VII, S. 57, Monseigneur Sibour, mit Beschreib. v. Bivort. Die Frucht ist meiner Fig. ähnlich, doch breiter u. größer, 2¼" breit u. um ein Geringes höher abgebildet u. wird beschrieben als ziemlich groß, kreiselförmig-birnförmig, beulig, Schale rauh, hellgrün, später gelblich, braunroth berostet u. gestreift, Fleisch gelblichweiß, halbfein, schmelzend, saftreich, gezuckert, stark gewürzt, I. Ranges, nur wegen der Körnchen ums Kernhaus nicht allerersten Ranges, November. — 6te Publ. der Soc. v. Mons, S. 243 unter den geprüften Früchten mit gleicher Schilderung. -- de Liron, Liste syn., S. 87; dessen Descript III, S. 22, tab. 34, Fig. 1; gibt sie im Umriß mehr kegelförmig, als birnförmig. Sei nach Hrn. Gregoire's Mittheilungen aus Kernen der Chaumontel erzogen. — Sonst nur in Verzeichnissen.

Gestalt und Größe meiner Frucht aus Namur sehe man oben. Eine 2te Frucht dorther war bei gleicher Höhe ungleich schmaler und daher fast walzenförmig von Gestalt.

Kelch: klein- u. kurzblättrig, halboffen, schwarzbraun, in etwas unregelmäßiger weiter und seichter Senkung.

Stiel: dünn, nach der Birne zu verdickt u. grün, sonst braun u. holzig, sitzt in enger oder weiter, mit ziemlich starken Beulen besetzter Höhle.

Schale: gelbgrün mit bräunlichen Punkten und Rostflecken, nur um den Kelch zusammenhängend berostet, ohne Röthe, an der Sonnenseite nur etwas gelblicher.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, halbschmelzend (auch an der einen stellenweise erweichten Frucht noch mit Zusammenhang), doch von recht gutem, ziemlich stark (u. wie er mir vorkam, alant-artig-) gewürztem, süßen Geschmack.

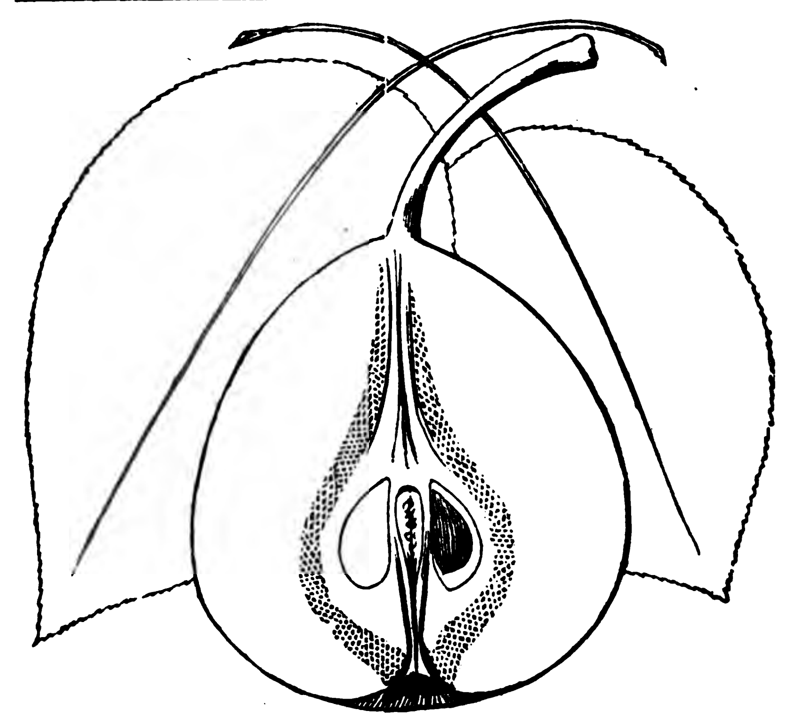
Kernhaus: nur mit wenigen, nicht großen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern klein, theilweise fehlend, mit nur unvollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Früchte reiften nach durchgemachter Ausstellung gegen Ende des Okt.; unter gewöhnlichen Verhältnissen wird also die Reife schon im November, oder wie Manche angeben, im November und Dezember sein.

Eigenschaften des Baumes: der Mutterbaum beweist sich nach Bivort etwas schwachwüchsig, doch war er umgepflanzt und wird deshalb später sein stärkeres Wachsthum vermuthet; er trägt seine Zweige fast horizontal. — An meinen Probeästen, die ich aus Reisern von Hrn. Gregoire fertigte, sind die Sommerzweige graubraun, an der Spitze rothbraun, mit vielen starken grauweißen Punkten, in der Mitte stufig und zu dornigen Fruchtspießen austreibend. Die Blätter sind elliptisch, die nachgewachsenen an den mittleren Knospen lanzettförmig, glatt, verloren gesägt oder ganzrandig. Blätter am Grunde der Sommerzweige u. am 2jährigen Holze ebenfalls elliptisch, einzelne eirund, kleinere u. schmalere lanzettförmig, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze noch undeutlich gekerbt-gesägt, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert, etwas steif u. lederartig. — Die Annalen bildeten die Blätter am Fruchtholze theils eirund, theils elliptisch ab und beschreiben sie als oval, die nachgewachsenen als schmal u. lanzettförmig, ebenfalls als ganzrandig oder theilweise gesägt.

Jahn.

No. 501. Die Lewis-Birne. (Louis=Birne.) D. I, 2. 3.; L. VI, 1. a.; J. II, 3.



Die Lewis-Birne. (Louis=Birne.) Downing (Downer.) ** Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: sie stammt aus Amerika u. wurde erzogen v. Mr. John Lewis zu Roxbury um 1825 u. beschrieben v. Sam. Downer, Esq. zu Dorchester bei Boston, wie Downing mittheilt, der sie als eine vortreffliche Winterbirne, die am Baume lange festhänge u. spät geerntet werden müsse, sehr empfiehlt. Ihr Hauptfehler sei nur die außerordentliche Fruchtbarkeit, aus welchem Grunde sie auch klein bleibe, wenn man nicht durch gute Bodencultur nachhelfe. — Ich hatte die Birne als Poire Lewis mit Downing stimmend v. Hrn. Dr. Löper in Neubrandenburg und aus dem Sortimente aus Angers von der Ausstellung in Berlin und fand sie recht gut, nur scheint sie nicht die angegebene lange Dauer zu besitzen.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 441: Lewis (mit Citat von Manning, Kenrick und Thompson;) seine Figur ist mehr eirund, als kreiselförmig, an beiden Enden stark abgestumpft, etwas über 2″ breit und hoch. Die Frucht wird beschrieben als kaum mittelgroß, eiförmig, dunkelgrün, reif bleichgrün mit röthlichen Flecken, Fleisch gelblichweiß, grobkörnig, schmelzend, saftig, sehr wohlschmeckend, leicht gewürzhaft parfümirt für Nov. bis Febr. — Annal. de Pom. IV, S. 47: Lewis Pear mit dem Syn. Poire Louis (geben nur Downings Figur und Beschreibung zur Unterscheidung von der ebendas. beschriebenen Dix. Vergl. letztere in diesem Bande des Jll. Hdb., S. 85.)

— De Liron d'Air., Liste syn., S. 82 nach Downing; in s. Descript. I, S. 40, tab. X, Fig. 6 ist unter dem Namen Lewis Pear ou Poire Louis bie Dix im Umrisse gezeichnet, was in Descript. 2te Fortsetzung, S. 48 berichtigt wird. — Cat. Lond.: Lewis, wie Downing. — Hogg, Man. 1860 desgl., bezeichnet sie aber als mittelgr., länglich eirund (oblong-ovate.) — Dochnahl, S. 139 hat als Lewisbirne, Lewis Pear mit den Syn. P. Louis und Leurs, auch nur die Dix, ebenso von Biedenfeld, S. 43.

Gestalt u. Größe meiner Frucht aus Angers gibt unser Holzschnitt, wonach die Birne doch schon als mittelgroß, zwischen eirund u. kreiself. zu bezeichnen sein wird. Hrn. Dr. Löpers Frucht war etwas größer und breiter, stärker kreiselförmig, fast rundlich, am Stiele mehr abgestumpft, darin ähnlich Downings Figur.

Kelch: ziemlich groß, langblättrig, sternförmig, offen, grauwollig, in regelmäßiger weiter, doch seichter Senkung.

Stiel: nach beiden Enden zu verdickt, lang, nach der Birne zu grün mit Wärzchen, sonst braun, steht obenauf, sich ziemlich ohne Absatz in die Frucht verlierend.

Schale: grüngelb, an der anderen Frucht fast durchaus gelb, mit undeutlichen grünen oder braunen Punkten und etwas Rostfleckchen, die sich nach dem Kelche und Stiele zu mehren und besonders um letzteren gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend, angenehm gewürzt-süß; an der Mecklenburger Frucht bemerkte ich mir sogar gewürzhaften, erhabenen weinartigen Zuckergeschmack, was dafür spricht, daß die Birne auch bei uns unter günstigen Verhältnissen sehr gut wird.

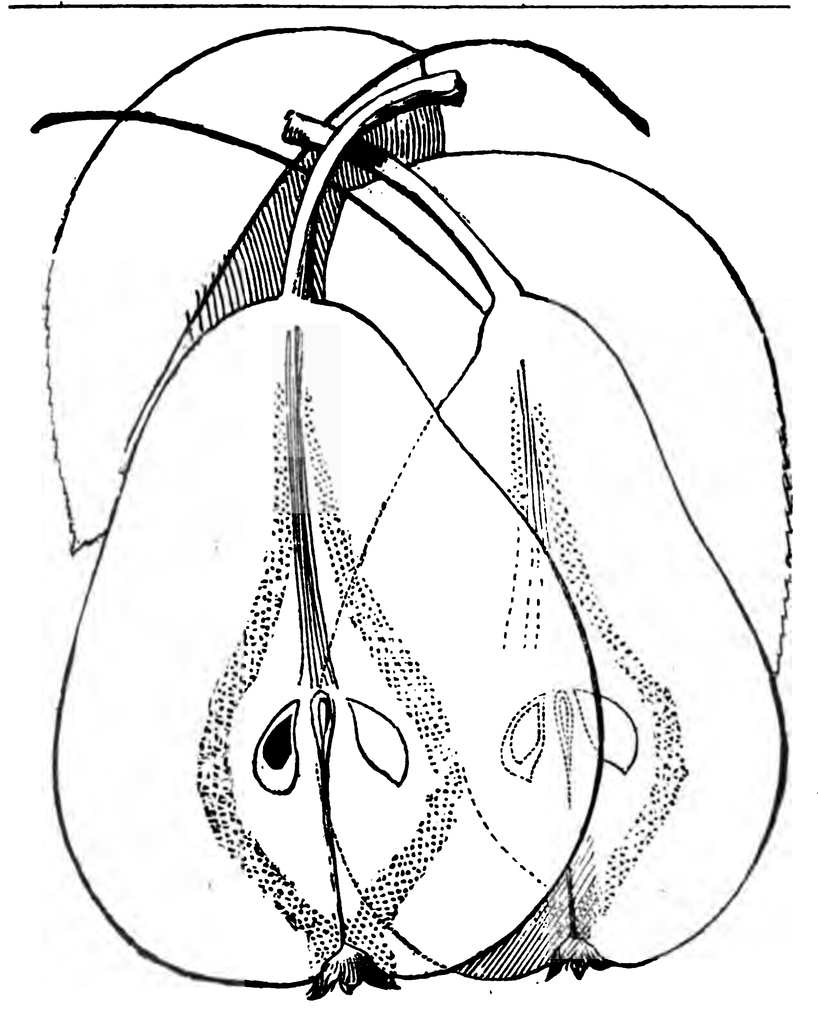
Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht großen Körnchen umgeben, bei der Mecklenburger Frucht weniger, hohlachsig, Kammern groß, mit starken langen, braunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht aus Angers zeitigte nach bestandener Ausstellungswärme den 20. Okt., die andere zu Ende des Okt. und möchte das Ziel ihrer Dauer hiernach wohl Nov. sein.

Eigenschaften d. Baumes: derselbe treibt nach Downing sehr kräftig, seine Blüthen leiden nicht von Spätfrösten, seine Zweige sind lang, hängend, dunkelolivengrün. — Mehrere Baumschulbäumchen, die ich aus Zweigen von einem von Hrn. Leroy erhaltenen Baume erzog, zeigen freudigen Wuchs, ihre Sommerzweige sind gerade, schlank, graubraun, nach der Spitze hin mehr rothbraun, mit starken und vielen weiß-gelblichen Punkten, an der Endknospe weißgrauwollig. Blätter an denselben eirund (doch weniger breit und spitz, als auf obigem Holzschnitte), zum Theil auch oval, zugespitzt und oft kurz kurzgestielt, einzelne länger gestielte sind auch elliptisch, fein seicht, etwas stumpf, zum Theil ziemlich verloren gesägt, glatt, schwachschiffförmig und etwas wellenförmig, so daß die Blattspitze oft seitwärts gerichtet steht, dunkelgrün und glänzend, fein geadert. — Die Vegetation ist etwas ähnlich derjenigen der Dix, unter deren Blätter am Grunde der Sommerzweige ebenfalls eirunde u. ovale vorkommen, doch sind solche bei letzterer einzelner, ihre Bezahnung ist schärfer und ihre Farbe weit heller grün mit stark sichtbaren Adern; die Farbe der Sommerzweige ist heller gelb, mit sehr sparsamen und feinen Punkten.

Jahn.

No. 502. General Totleben. D. I, 3, 2 (3.); L. III (V), 1. a.; J. V (III), 2 (3).



General Totleben. Papeleu. (Fontaine de Gheling.) ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht ging hervor aus einer Saat, welche 1839 Herr Fontaine de Gheling zu Mons machte und brachte der Baum 1855 die ersten Früchte. Das der Birne bereits vielfach in den neuen belgischen Obstverzeichnissen ertheilte Lob stieß Anfangs auf Widersprüche, doch stellte sie bereits die Societé van Mons in Brüssel unter die erprobten werthvollen Früchte und es zeigen auch Anbauversuche in Deutschland, wie mir z. B. Hr. Fabrikbesitzer, Rittmeister Dr. Hermann in Schönebeck (bei Magdeburg) im Herbste 1864 die Früchte zu obigem Holzschnitte sandte, die auch in diesem kühlen Sommer sich im Freien noch gut ausbildeten und schmelzend und wohl-

schmeckend wurden, so daß sie als eine neue schöne große Birne zur Fortpflanzung mit Recht empfohlen werden kann.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. VIII, S. 57 mit Beschreibung von Bivort, welcher bemerkt, daß die Frucht bereits von Ab. Papeleu in der Illustrat. horticole de Gand von 1858 beschrieben sei, u. sie ist in letzter ähnlich obiger kleineren Figur, doch noch einmal so groß abgebildet. Bivort gibt sie mehr meiner größeren Figur gleichend, jedoch über 3" breit u. 4¼" hoch und hält diese Form, nemlich birnförmig pyramidal für die normale, doch erzog er andere Früchte auch oval u. wieder andere von der Gestalt der Dechantsbirnen, überhaupt sei die Form veränderlich. — Kurze Beschreibung geben auch 10. Publication der Soc. van Mons, S. 385 u. Baltet, deutsch, im Nachtrag S. 57. In beiden wird die Form als birnförmig oder bauchig-birnförmig bezeichnet. In den Illustr. Monatsheften v. 1865, S. 34 findet man sie von Hrn. Palandt in Hildesheim beschrieben. Der Holzschnitt daselbst gibt sie etwas kleiner als oben, von Gestalt bauchig-birnförmig.

Gestalt u. Größe vergl. Voriges. Wie Hr. Hermann bemerkt, erzog er die Birne früher auch schon größer.

Kelch: ziemlich groß und offen, die Blätter fehlen zum Theil, die vorhandenen sind ziemlich lang, grüngelb mit schwärzlichen Endspitzen, aufliegend. Die Einsenkung ist klein, oft unregelmäßig und es machen auch sonst da und dort am Bauche vortretende Erhabenheiten die Abrundung ungleich.

Stiel: ziemlich stark, 1½" lang, meist gekrümmt, grün, am Ende braun, steht wie eingedrückt neben Höckern oder geht zuweilen auch fast ohne Absatz in die Frucht über.

Schale: nicht stark, glatt, doch durch Unterlagerungen etwas uneben, von Farbe hellgrün, in der Reife grüngelb oder auch hellcitronengelb, mit zahlreichen feinen grünen oder bräunlichen zuletzt verschwindenden Punkten, die sich an der S.S. vergrößern und vermehren, auch mit Roststreifchen und hie und da mit einem Lederfleckchen untermengt sind, ohne Röthe.

Fleisch: matt- oder gelblichweiß, ums Kernhaus lachsroth, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem süßweinigen, durch eine Spur von Herbem fein pikanten Geschmack, etwas dem der Chaumontel ähnlich, doch weniger süß und eindringlich, und zwar schien er mir an der noch grüngelben, stellenweise halbschmelzenden Frucht am besten. In anderen wärmeren Sommern wird der Geschmack noch edler sein.

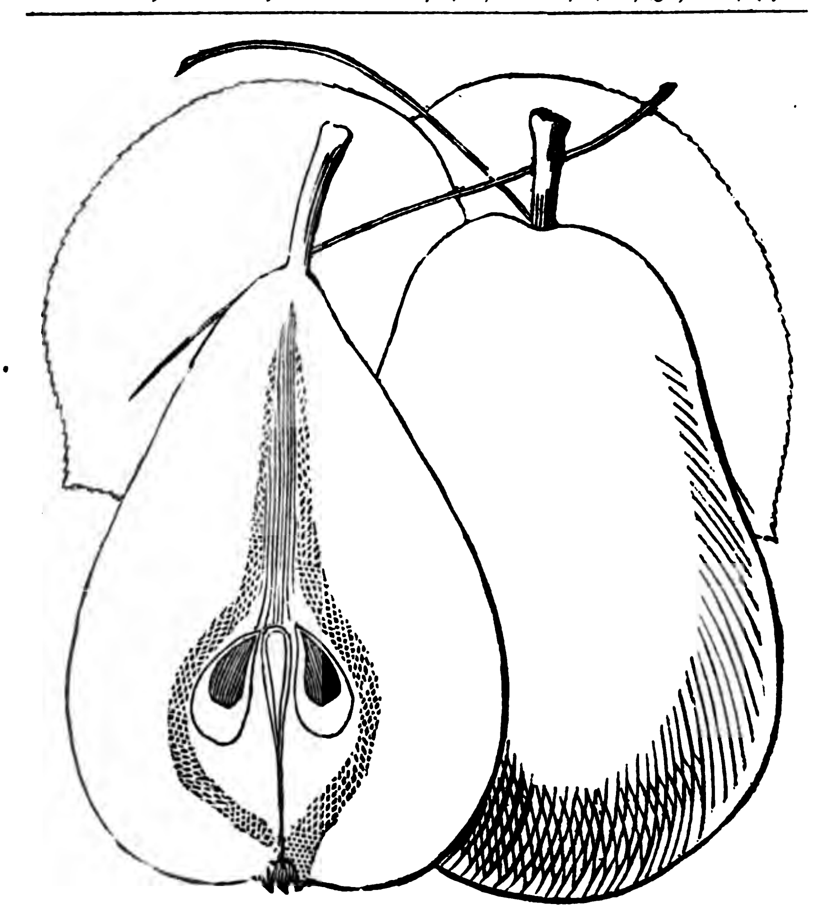
Kernhaus: hat nur wenige nicht starke Körnchen, doch etwas Fasern im Umkreise, die Achse ist schwach hohl, die Kammern sind klein, oft unausgebildet, mit wenigen kleinen kurzspitzen hellbraunen Kernen mit oder ohne Höcker.

Reife und Nutzung: Herrn Hermanns Früchte reiften Mitte Nov. Bei Biv. zeitigte ein Theil nach Anfang des Nov., andere im Dec. und noch andere hielten sich bis 20. Febr., wie Papeleu und Gheling es angeben. Nur Baltet will gefunden haben, daß die Frucht im Okt. reife. (Rev. hort. Nr. 8 v. 1865., daraus in Allg. T. Gartenzeitung desselben Jahrg.)

Der Baum wächst kräftig und pyramidal und ist fruchtbar. Er verlangt nach Baltet ziemlich langen Schnitt u. Cassement der Fruchtruthen, gedeiht nach Transon frères auch auf Quitte. Ihre richtige Größe soll die Birne jedoch nur am Spaliere erlangen. — Die Belaubung ist ähnlich der der Hofrathsbirne; am jungen Fruchtholze sind die Blätter meist breitelliptisch, länger oder kürzer zugespitzt, andere, besonders die am Grunde der Sommerzweige sind auch oval, oft kurz zugespitzt, oft ohne alle Spitze; sie sind ferner mittelgroß, nur vorne unregelmäßig u. seicht-gesägt, glatt, etwas hellgrün, ziemlich reichgeadert, meist flach ausgebreitet, doch am Rande schwach schiffförm. oder einigemal wellenförm. gebogen. — Sommerzweige grünlich graubraun, nach oben etwas geröthet, graugelb punktirt. Jahn.

Nachschrift. Daß die Tottleben, wie man in neuerer Zeit, briefl. Mittheilung nach, in Tournay hat behaupten wollen, identisch mit Leopold I sei (Ill. Hdb. V, S. 145), scheint mir nach der Vegetation derselben, die ich von 2 Seiten überein besitze, unwahrscheinlich oder die Blattform meiner sehr jugendl. Bäume und des Probezweigs der Leopold I müßte sich noch ändern.

No. 503. Schöne von Thouars. Diel III, 3, 3.; Luc. XI, 1, a.; Jahn IV, (?) 3.



Schöne von Thouars. Prevost. †† Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: die oben im Durchschnitte gezeichnete Frucht befand sich im Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin unter dem Namen Coulon de St. Maro und Hr Leroy in Angers bezeichnet diese in seinem Verzeichnisse als große delikate Kochbirne I. Ranges für Sept. u. Okt., indem er auf Comice hort. d'Angers verweist u. als Synon. Belle de Thouars angibt, unter welchem Namen sie Prevost im Rouener Bülletin beschreibt ohne Angabe des Ursprungs, der in dubio Prag sein könnte, da sie auch unter der Benennung Belle de Pragues oder de Prague vorkommt.

Literatur u. Synonyme: Rouener Bülletin, S. 204 mit Abbildung zweier Früchte, die beide die walzenförmige Gestalt der weiter auf uns. Holzschnitte gegebenen Figur haben und deren eine noch mehr länglich, $2^1/_4$'' breit u. etwas über 4'' hoch ist. Nach derselben Quelle geben kurze Nachricht Tougard, S. 44, de Liron, Table syn., II. Suppl., S. 5, auch wohl v. Biedenfeld, S. 79. —

Auch Decaisne, Jard. fruit. III, tab. 44 hat eine Belle de Thouars und citirt das Rouen. Bülletin (was er und andere französ. Schriftsteller als Pomologie Seine-Inférieure bezeichnen.) Er bildete sie ebenfalls sehr länglich ab, wie Rouener Bülletin, in der einen Frucht etwas an Kegelform, in der anderen an Flaschenform angrenzend, nahe an $3^3/_4''$ breit, $4^1/_2''$ hoch, so daß seine 2te Frucht einer recht großen Holländischen Butterbirne gleicht, nur etwas düsterer gefärbt ist. — Nach dem äußeren u. inneren Verhalten meiner Frucht aus Angers und eines von Leroy empfangenen Baumes kann ich trotz der verschiedenen Gestalt derselben nicht daran zweifeln, die von Prevost und Decaisne beschriebene vor mir zu haben, als deren Synonyme Ersterer Belle de Troyes, Belle de Pragues u. St. Marc und Decaisne weiter Belle de Thouarsé, Belle de Prague u. Coulon de St. Marc angeben. — Hogg verweist bei St. Marc auf Urbaniste (Coloma's Herbstbutterb.), die mit obiger nichts gemein hat, welcher aber auch Willermoz, Pom. de la France das Syn. St. Marc hinzugibt.

Ueber Gestalt und Größe vergl. m. das Obige. Prevost beschreibt die Frucht als mittelgroß oder groß, länglich abgestumpft, oder abgestumpft pyramidal, Decaisne als birnförm. oder sehr länglich abgestumpft, oft sehr unregelmäßig.

Kelch: spitz- und breitblättrig, offen, innen geröthet, außen gelbbraun, in seichter weiter Senkung mit einzelnen Beulchen umgeben, die jedoch am Bauche mehr hervortreten und die Abrundung oft ungleich machen.

Stiel: ziemlich stark, verschieden lang, oft gekrümmt und nach der Birne zu fleischig, sonst braun u. holzig, steht auch bei stark abgestumpfter Spitze obenauf, selten in kleiner Höhle, von Höckern umgeben.

Schale: citronengelb, doch kaum durchschimmernd, denn die ganze Oberfläche ist mit zusammenhängendem gelbbraunen Rost überdeckt, dem an der Sonnenseite einige bräunliche Röthe und etwas rauhe graubraune Rostpunkte untergemengt sind, so daß die Frucht wie Capiaumont oder Prinzeß Marianne aussieht.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, mäßig saftig, abknackend oder fest mit einiger Geschmeidigkeit, von säuerlich süßem, nur wenig gewürzten Geschmack.

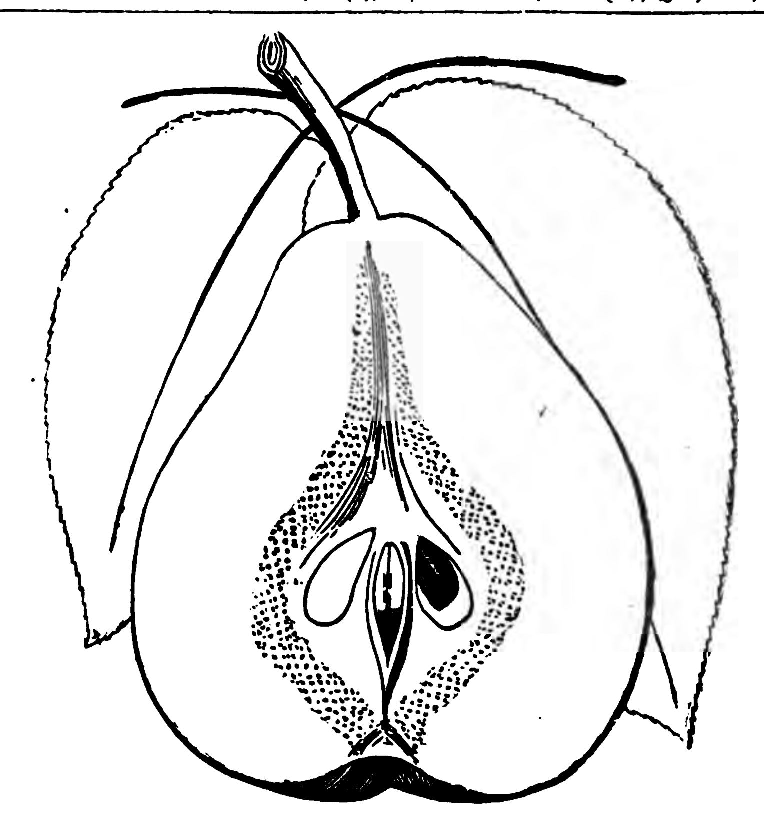
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen mit Höckeransatz.

Reife und Nutzung: Leroy gibt die Zeitigung zu früh an, die Frucht aus Angers hielt sich bis 20. Nov. — Auch nach Decaisne und Prevost reift sie im Nov. u. Dec., wird aber nach Letzterem am besten im Nov. u. Anf. Dec. verbraucht, ist zum Rohgenuß nur III. Ranges, doch nach beiden ebenfalls eine gute Compotfrucht.

Der Baum wird als starkwüchsig u. fruchtbar, zur Pyramid-Erziehung geeignet beschrieben. — An meinem noch jugendlichen Baume sind die Sommerzweige mäßig lang, doch ziemlich stark, nach der Spitze hin verdickt und meist etwas wollig, graubraun mit feinen und stärkeren weißlichen Punkten. Augen gedrängt, ziemlich groß, rundlich oder stumpfspitz, besser unten am Zweige ziemlich abstehend, wodurch der Zweig etwas stufig wird. Blätter oval, mit auslaufender oder etwas aufgesetzter ziemlich langer Spitze, fein und seicht, aber scharfgesägt, wenig schiffförmig, aber etwas sichelförmig. Unten am Zweige sind die Blätter größer, doch von gleicher Form, theilweise etwas ins Eirunde und kurzzugespitzte Blätter ins Rundliche übergehend, glatt, an dem 1—2″ langen geradeausstehenden Stiele etwas sichelförmig überhängend, nicht sehr dunkelgrün, doch glänzend, fein geadert, nur die Mittelrippe ist sehr sichtbar. Am Fruchtholze scheint die Blattform länglich eirund zu sein, doch schildert sie Decaisne an demselben als fast rundlich (u. ich habe deshalb eines der rundlichen Blätter hinzugezeichnet) und gibt sie als fast ganzrandig an, während ich sie sämmtlich, wenigstens nach der Blattspitze hin scharf gesägt finde. Am Sommerzweige beschreibt er sie als oval oder länglich, gezahnt, Prevost als ovallanzettförmig, fein und seicht gezahnt.

Jahn.

No. 504. Esmeralda. Diel I, 3 (2), 2.; Lucas III, 1. a (b.); Jahn II, 2.



Esmeralda. Thompson. (Downing.) *, fast ** Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: diese Birne befand sich unter dem Namen **Esmeralde** in dem franz. Sortimente aus Angers bei der Ausstellung in Berlin und da sie groß und schön, auch schmelzend und wohlschmeckend war, ließ ich mir einen jungen Baum von Hrn. Leroy in Angers kommen, der in seinem Verzeichn. Thompson citirt, (dessen Werk, wenn von ihm außer dem Lond. Catalog noch ein anderes existirt, ich jedoch nicht besitze), auf welchen sich auch Downing beruft; Letzterer sagt, sie sei eine belgische Varietät, in Amerika noch nicht lange eingeführt. Außer in Catalogen habe ich den Namen in belgischen (auch in französischen) Schriften nicht gefunden.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 435: **Emerald.** Sei der Hardenponts Winterbutterbirne (Glout Morceau) äußerlich ähnlich, werde in den mittleren Staaten fein und gut werden, Neu-England sei wohl zu kalt für sie. Beschreibt sie dann als mittelgroß, eirund (obovate), ziemlich unregelmäßig einseitig u. beulig von Gestalt, grün, braun gesprenkelt u. a. d. S. S. blaßbräunlich. Fleisch schmelzend, butterhaft süß u. excellent, Decbr. — Aehnlich Hogg, Man.,

S. 185 „stark gewürzt, Nov. Dec.“; auch Catal. Lond. vergleicht sie der Glout Moroeau und gibt wie Leroy Nov. und Dec. als Reifzeit an. Desgl. v. Biedenfeld I, S. 84 nach irgend einem Verzeichnisse. Leroy schreibt ebenfalls Emerald; zu der Birne aus Angers hatte man jedoch als gleichbedeutend Esmeralde, Esmerald, Emerald geschrieben. — Emerance, Emerance Bivort ist eine verschiedene, in Bivorts Alb. IV beschriebene Birne.

Gestalt: die Frucht kann noch genauer bezeichnet werden als groß, eirund, nach dem Stiele zu birnförmig, um den Kelch plattrund, aber stark beulig, jedoch steht die Birne noch gut auf ihm auf.

Kelch: gelbbraun mit verworrenen etwas wolligen zusammengeneigten Blättern, also geschlossen (nach Hogg ist er offen), in einer ziemlich tiefen u. weiten Einsenkung, die jedoch, wie schon erwähnt, durch Falten oder Beulen sehr unregelmäßig ist. Auch über den Bauch hin laufen diese letzteren als stumpfe Schwielen noch fort u. die Oberfläche der Frucht ist überhaupt durch Erhabenheiten neben Vertiefungen ziemlich uneben.

Stiel: ziemlich lang und stark, am Ende braun, nach der Birne zu grüngelb, steht obenauf wie eingedrückt, doch neben einem kleinen sich an ihn anlegenden Höcker schief.

Schale: hellgrün, in der Reife citronengelb, mit starken bräunlichen Punkten, die an der S.S. mehr röthlich sind, auch finden sich stärkere grünliche Punkte und Flecken u. hier und da ein schwärzlicher Rostfleck, aber nur wenig Rost.

Fleisch: weiß oder gelblichweiß, halbfein, ziemlich körnig, saftreich, schmelzend, erfrischend säuerlich süß, auch ziemlich gewürzhaft, recht angenehm.

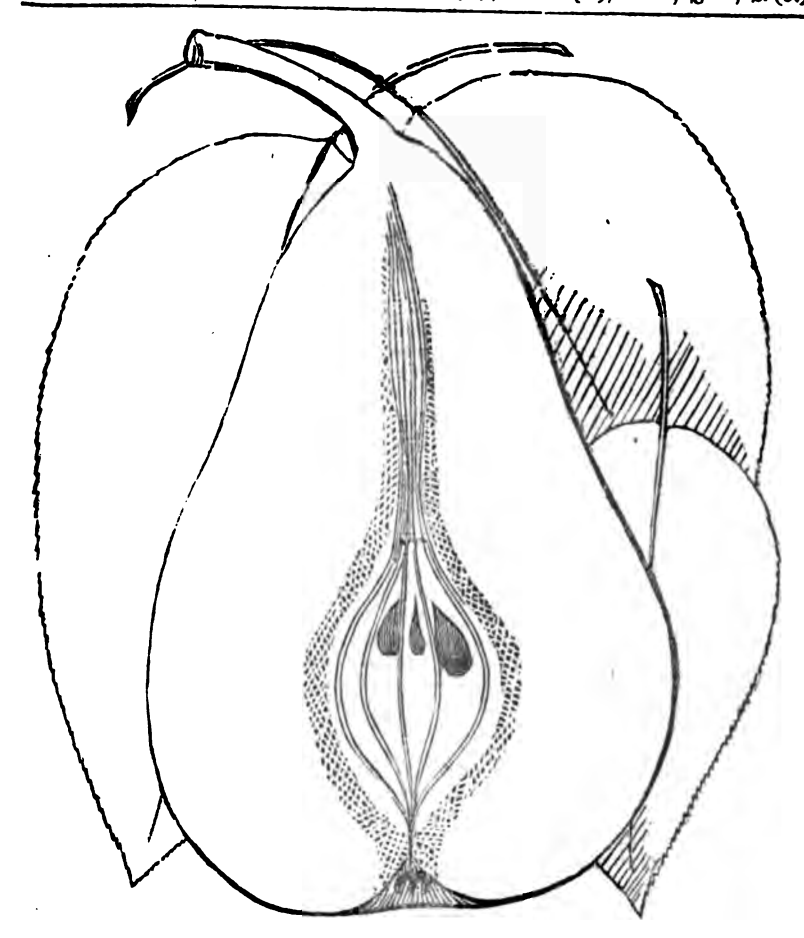
Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern mäßig groß, mit großen vollkommenen, schwarzbraunen mit einem Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die mir vorliegende Frucht war Anf. Nov. reif, sie hatte jedoch die Ausstellungswärme mit durchgemacht. Unter gewöhnlichen Verhältnissen wird die Reife Nov. und Dec. sein, und die Frucht würde I. Rang verdienen, wenn sie feineres Fleisch und weniger Körnchen ums Kernhaus hätte.

Eigenschaften des Baumes: mein jugendlicher Baum zeigt gemäßigtes Wachsthum, trägt jedoch seine Zweige schön aufrecht und scheint sich zur Pyramidform gut zu eignen. — Die Blätter des älteren Holzes sind länglich eirund, mehrere auch langoval, (oft kleiner und schmaler, auch regelmäßiger, als sie der Holzschnitt darstellt), am Stiele meist etwas herzförmig, zum Theil fein u. seicht, zum Theil auch gröber und tiefer, doch meist nicht scharf gesägt, glatt, stark schiffförm. u. sichelförm., dunkelgrün und glänzend. Blattstiel oft geröthet. An den Sommerzweigen sind die Blätter theilweise elliptisch, auch gröber gesägt, gewöhnlich jedoch auch nur stumpfsägezähnig. — Die Sommerzweige sind mäßig lang u. stark, nach dem Ende hin etwas verdickt, hellgrau mit grünlichem Schimmer, a. d. S.S. graurötlich, fein weißlich punktirt. — Die Vegetation ist von der der Hardenponts W.-Butterbirne gänzlich verschieden.

Jahn.

No. 505. Gräfin von Guasco. D. I, 3. 2. (3.); L. III (V), 1. a.; J. II, 2. (3.)



Gräfin von Guasco (aus Schwetzingen.) * Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht befand sich unter dem Namen Comtesse de Guasco in dem Sortimente des Großherzogl. Gartens in Schwetzingen bei der Ausstellung in Görlitz und Hr. Gartendirector Hartweg von dort erlaubte mir sie zur Untersuchung mitzunehmen. Die Birne ist äußerlich sehr schön, doch entsprach ihr Inneres nicht meinen Erwartungen, aber ich habe sie vielleicht nicht im richtigen Zeitpunkte genossen und sie muß deshalb noch weiter beobachtet werden. Woher sie nach Schwetzingen kam, habe ich nicht erfahren.

Literatur u. Synonyme: in Schriften oder Verzeichnissen habe ich den obigen Namen nicht gefunden. De Liron hat Table syn., S. 28 eine Belle de Guasco (erzogen von einem Hrn. v. Guasco, sei eine neue Varietät und noch nicht beschrieben) bezeichnet als groß, schmelzend, Tafelfrucht II. Ranges

für Aug. u. Sept. — Dann hat er ibid., S. 34 eine **Céleste de Guasco** (ebenfalls von Hrn. v. Guasco erzogen) gleichfalls groß, schmelzend, Tafelfrucht I. R., doch für Dec. bis Febr. — Die letztere wird auch v. Biedenfeld, S. 100 (ohne Angabe der Literatur-Quelle u. in unrichtiger Schreibweise) als la Céleste, Guasser haben, sie sei groß, von Form der Passe Colmar, schmelzend, I. R., im Dec. u. Jan. reifend. — Sowohl de Liron wie v. Biedenf. geben derselben als Synon. Poire Céleste hinzu, wobei bemerklich zu machen, daß nach Willermoz in Pomologie de la France*) Poire Céleste (de Bavay) Synonym der Diels Butterbirne ist, die mit unserer Frucht, welche jedenfalls obige **Céleste de Guasco** sein wird, gar keine Gemeinschaft hat.

Gestalt u. Größe vergl. man oben.

Kelch: klein, spitzblättrig, halboffen, in kleiner enger u. seichter Einsenkung mit schwachen Beulen umgeben. Letztere sind als stumpfe Schwielen auch über den Bauch hin noch etwas bemerklich.

Stiel: stark, 1¼" lang, gelbbraun, verliert sich ohne Absatz in die Spitze der Frucht, wird aber durch einen sich anlehnenden Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, weißlichgelb, auf der Sonnenseite mehr citronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten u. Roststreifchen, um Kelch u. Stiel dünn, nur wenig zusammenhängend bräunlich berostet.

Fleisch: weiß, halbfein, saftreich, rauschend, zwar noch gewürzt-süß, doch ohne Vorzüge, wenn die Frucht nicht schon zu weit passirt war, denn sie war bereits schon etwas mehlig.

Kernhaus: mit nur wenigen, nicht starken Körnchen umgeben, stark hohlachsig, mit nach der Achse zu offenen Kammern, die lang, aber enge sind u. nur einzelne lange dunkelbraune mit schwachem Höcker besetzte vollkommene, sonst meist taube Kerne enthalten.

Reife und Nutzung: die Birne verhielt sich wie oben am 9. Nov. und hätte wohl 8 Tage früher versucht werden müssen, sie hatte aber die Wärme des Ausstellungsraumes durchgemacht und wird unter anderen Verhältnissen sich bis December und vielleicht auch etwas länger halten.

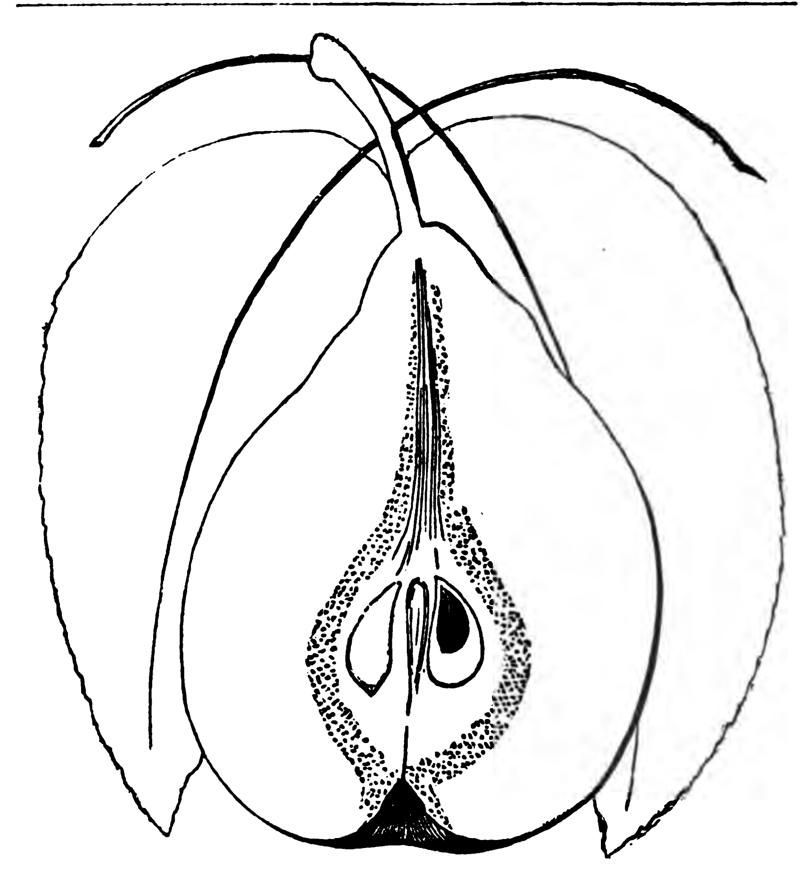
Eigenschaften des Baumes: über sein Verhalten in Schwetzingen kann ich nichts mittheilen. De Liron gibt den Baum der Céleste de Guasco als schwachwüchsig, fruchtbar an, nach v. Biedenfeld wäre er starkwüchsig, reichtragend, geeignet besonders für südliches u. östliches Spalier. — An einigen aus Schwetzinger Reisern erzogenen, sehr jugendl. Bäumchen sind die Sommerzweige gerade, lang u. ziemlich stark, gelblichgraugrün, nach oben geröthet, mit weißgelblichen Punkten. Blätter an denselben eirund, mit ziemlich langer auslaufender Spitze, oder auch länglich elliptisch u. die jüngsten lanzettförmig, oft verloren, fein, seicht u. stumpf-gesägt, schwach schiffförmig u. sichelförmig, häufig auch halbspiralförmig gebogen. Unten am Zweige sind die Blätter oft ungleich größer u. länger gestielt, meist eirund, zum Theil ziemlich länglich, zum Theil sehr breit u. kürzer, je nach der verschieden lang auslauf. Spitze, fein u. seicht, einzelne auch gröber u. schärfer gesägt, glatt, flach, mit einigen welligen Biegungen, hellgrün, mattglänzend, fein geadert, nur die gelbliche Mittelrippe macht sich merklich sichtbar.

Jahn.

---

*) Der vollständige Titel dieses vortrefflichen Werkes, welches sich in guter farbiger Darstellung dem Jard. fruit. Decaisne's würdig anreiht, sich aber in dem bis jetzt erschienenen, von Willermoz bestens redigirten I. Bande auf eine Auswahl von 60 der besten jetzt bekannten Birnen beschränkt, ist: **Pomologie de la France** (ou Histoire et Déscription de tous les fruits, cultivés en France et admis par le congrès pomologique, **institué par la Soc. Imperiale d'Hort. pratique du Rhône.** Ouvrage publié avec le concours des Sociétés d'Agriculture et d'Horticult. françaises.) **Lyon, chez J. Nigon,** 1863. — Dasselbe dürfte bei dem jetzt vom deutschen Pomologenvereine beabsichtigten Kupferwerke, die Birnen betr., zum Muster genommen, wenn nicht geradezu adoptirt werden.

No. 506. Spanische Apothekerbirne. D. III, 3. 3.; L. XI (V), 1. a.; J. II, 3.



Spanische Apothekerbirne. Duhamel. (Quint.) Selten *, meist K. Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: sie ist eine alte Frucht unbekannten Ursprungs und ziemlich bei allen Autoren zu finden, doch bestrebt man sich nicht mehr wie früher, sie als Tafelfrucht zu erziehen, sondern sie dient als Kochbirne und wegen ihrer Größe und Schönheit bei guter Ausbildung besonders auch als Tafelzierde.

Literatur und Synonyme: Duhamel (deutsch) III, 73, tab. 46: **Bonchrétien d'Espagne**; beschreibt sie als sehr groß, der Winter-Bonchretien ähnlich, doch länglicher wohlgestalteter, Fleisch trocken, hart, brüchig oder zart, gezuckert, saftreich, ziemlich gut, je nach dem Jahre und Boden. Nov. Dec. — Decaisne, Jard. fruit. I, tab. 12: **Poire de Janvry**; citirt Merlet, Quintin., Duham. u. Poiteau u. tritt wie Letzterer Duhamel bei, der sie als eine der schönsten Birnen, zu Compots vortreffl. u. richtig ausgereift auch roh genießbar bezeichnet. Er bildete sie, wie Duham, unsf. Holzschn. ähnlich, (zu welchem eine Frucht aus Angers diente), doch größer, 3" breit, 4" hoch, an der Sonnenseite brillant geröthet ab. — Abbildung geben noch Biv. Alb. I,

tab. 12 „abknack., Vielen besage ihr eigenthümlicher süßer Geschmack; Nov. Jan." — Knoop, tab. II, S. 82, wenig geröthet. — Zink, tab. VII, Nr. 62, werde nach u. nach weich, genießbar, Oct.—Febr. u. länger. — Pom. franc., tab. 83, Nr. 115 gibt sie $3^3/_4$'' breit, $4^3/_4$'' hoch, hat unter Nr. 116 noch eine angebl. Spielart als Spanischer Präsident, Doré d'Auch, Vraie Saffran d'automne, sehr groß u. gelb, nicht geröthet; glaubt Zinks Paul Kochs Birne, Auf. Oct. reifend, werde hieher gehören. — Pom. Austr., Taf. 105, Duhamel ähnlich. — T. O. G. VI, S. 123, Taf. 20, sehr groß, stark länglich. — Christ, Vollst. Pom., S. 150. — v. Aehrenthal, 49, I. — De Liron, Descript., II. Forts., S. 35, tab. 28, Fig. 1. — Beschreibungen: Diel I, S. 270 „reift im Dec., dauert einige Monate" (hat sie vielleicht II, S. 118 als Gelbe Herbstapothekerbirne, Bonchrétien d'automne nochmals beschrieben.) — Christs Hdwb., S. 166. — Baltet, S. 45, deutsch 60 „Zierfrucht für Dec., von Innen leicht teig werdend." — Tougard, S. 47. — Hogg, S. 212. — Oberd., S. 318. — Dochnahl, S. 177. — Synonyme: Langhansbirne, T. O. G.; Spanische Herbstzuckerbirne, Bonchrét. d'automne, Saffran d'automne, Janvry, Gracioli de la Toussaint, Van Dycks Peer, Pom. franc.; Président d'Espagne, Graciole d'automne, Knoop; Bonchrét. d'Espagne d'oré, Zink; Saffran rozat, Spanish Good Christian, Manger; Spanish Bonchrét., Spanish Warden, Hogg; Spina, Cat. Lond.; Vermillon d'Espagne, Grand Brétagne la grosse, Grosse Mansuette des Flamands, Tougard (doch vrgl. über beide letzteren S. 280 u. 352 dies. Bds.)

Gestalt und Größe vergl. man oben, auch das bereits Gesagte.

Kelch: klein u. hartblättrig, gelbbraun, geschlossen, in enger, ziemlich tiefer Senkung mit Beulen umgeben, die zum Theil fortlaufend die Abrundung am Bauche ungleich machen.

Stiel: lang u. stark, holzig, braun, steht obenauf schief neben einem Höcker.

Schale: gelb mit auffälligem u. starken Carminroth über die Hälfte der Frucht hin, mit bräunlichen u. einigen schwärzlichen Punkten, um den Kelch auch zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß, etwas grobkörnig, abknackend oder etwas rauschend, saftig, von schwach säuerlich süßem, noch ziemlich gewürzten Geschmack, an welchem mir Vorzügliches oder Eigenthümliches nicht aufgefallen ist.

Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern mäßig groß, Kerne vollkommen, dunkelbraun mit kleinem Höcker.

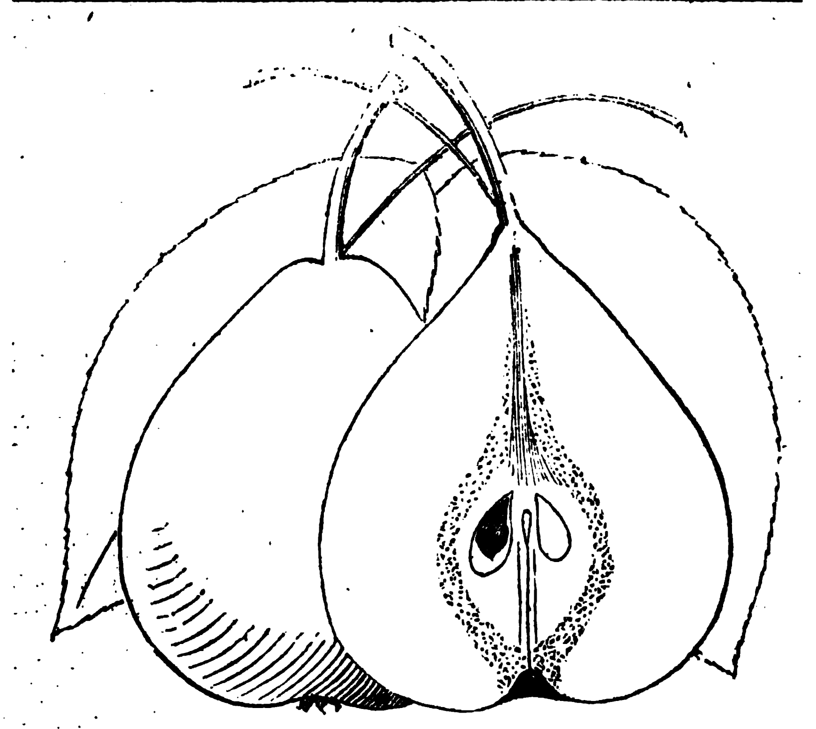
Reife u. Nutzung: die Frucht verhielt sich wie oben in Mitte des Oct., sie war jedoch noch unversehrt, obgleich sie die Ausstellung bestanden, und kann wohl schon als Reife, wie angegeben, Nov. und Dec. angenommen werden.

Der Baum wird von Decaisne als starkwüchsig, reichtragend, von Baltet als von beschränktem Wuchse bezeichnet. Er soll auf Wildling schönere Früchte als auf Quitte liefern u. hochstämmig gedeihen, doch empfehlen Andere das Spalier. Meine jungen Bäume wachsen in der Baumschule kräftig, ihre Sommerzweige sind gerade, lang u. schlank, grünlich gelbbraun, fein gelblich punktirt, nach oben hin etwas wollig. Blätter an denselben elliptisch, die nachgewachsenen lanzettförmig, fein und seicht gesägt. Blätter am Grunde der Sommerzweige u. mehrjährigen Holze größer, zum Theil sehr groß, länglich eirund, oft breiteirund u. rundlich, weil die Spitze kurz ist, zuweilen auch ganz fehlt, oft ist das Blatt auch nach dem Stiele zu verschmälert und breitelliptisch (was ich früher als die Hauptform annahm, vergl. S. 352 dies. Bds., die aber doch eirund sein wird, wie sie auch Duhamel zeichnete), sehr verloren u. seicht gesägt, oft fast ganzrandig, flach, schwach schifff. u. wellenf. oder halbspiralf. gebogen, glatt, dunkelgrün u. glänzend, reich, doch fein geadert. Blattstiel stark u. steif, verschieden, zuweilen sehr lang. — (Der Holzschneider gab das eine Blatt am Rande zu eckig, überhaupt zu unregelmäßig.)

Mit Großer britanischer Sommerbirne (Nr. 390 dies. Hdb.) haben die kürzeren Blätter u. die Blüthenknospen der obigen zwar Aehnlichkeit, doch ist an den Blättern jener die Bezahnung überall deutlich vorhanden u. ich habe an der Frucht nie so starke Röthe als an Span. Apothekerbirne wahrgenommen.

Jahn.

No. 507. C. v. Mons Leckerbissen. D. I, 2. 2. (3.); L. IV (VI), f. a.; J. VI (IV), 3. (2.)



Carl van Mons Leckerbissen. Papeleu. (Gaujard.) ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Varietät erhielt ich von Ab. Papeleu, der aber keinen Autor oder Erzieher angibt. Nach mehrmals mir gelieferten Ernten entspricht sie seinen Angaben einer Frucht I. Ranges, aber ich fand denselben Namen nicht in Schriften oder anderen Verzeichnissen und mit den unter ähnlichen Namen beschriebenen Birnen will sie nicht stimmen, wie das Folgende lehrt.

Literatur u. Synonyme: Papeleu hatte in seinem Verzeichnisse von 1856 — 57 folgende 4 Birnen: 1) eine **Délices de Mons**, (welche die von Oberdieck in s. Anl., S. 365 beschriebene Köstliche von Mons, mit dem Syn. **Beurré Duverny** in franz. Obstverzeichn. ist,) die im Oct. reift u. deren Baum anders geformte breit eirunde Blätter hat. 2) eine **Charles van Mons**, die er als I. R. schmelzend, mehr als mittelgroß, im Jan. reifend angibt, welche aber nach Tougard, S. 68 (mit Citat des **Cat. raisonn.** v. Bivort), auch, wie ich sie selbst aus Angers hatte, brüchiges Fleisch u. II. Rang hat. 3) eine **Délices de Charles (Bouvier)** u. es ist dies jene, welche Biv. im Alb. I, Taf. 32 abbildete u. daselbst beschrieb als mittelgroß, rundlich oder kreiselförmig, halbfein, bisweilen halbschmelzend, ziemlich saftreich u. süß, im März und April reifend, wegen langer Dauer schätzenswerth u. 4) eine **Délices de Charles van Mons**, welche eben die uns beschäftigende u. nach Papeleu allerersten Ranges, im Dec. u. Jan. reifend ist, während er bei der vorigen (3) nur II. R., brüchiges Fleisch u. März u. April angibt. — Papeleu's Nachfolger, Hr. Gaujard hat in s. Verz. von 1862 — 63 von den genannten Birnen, unter welchen 2 und 3

identisch sein können, nur noch 2 u. 4. — In vielen Stücken, besonders in Form und Größe, auch in der Vegetation trifft unsere Délices de Charles van Mons nun zwar mit Bivorts Beschreibung der von Bouvier erzogenen Délices de Charles, doch ist sie durch vermehrte Güte und frühere Reife wohl von ihr, wie auch von der nicht besser geschilderten Charles van Mons, (über welche ich ebenfalls nirgends genauere Mittheilung fand), verschieden. — Decaisne gibt außer der Duvergnies mit den Syn. Duvernay, Beurré Duverny (vergl. oben), auch der Vicomte de Spoelberg das Syn. Délices de Mons, aber mit letzterer (m. vergl. sie Bd. II, S. 485 des Ill. Hdb.) hat unsere Frucht ebensowenig Aehnlichkeit.

Gestalt u. Größe gibt obiger Holzschnitt. Zuweilen baut sich die Birne auch mehr länglich, stärker kegelförmig, wenn sie kleiner bleibt.

Kelch: mittelgroß, spitzblättrig, weißwollig, aufliegend, offen. Er steht flach oder auch ziemlich vertieft und die Einsenkung ist in letzterem Falle weit und rundlich.

Stiel: gelbbraun, holzig, ziemlich stark und lang, oft gekrümmt, sitzt bald obenauf, bald seicht vertieft, geht zuweilen auch ohne Absatz in die Fruchtspitze über.

Schale: glatt, hellgrün, später grüngelb oder citronengelb, hie u. da noch mit grünlichen Stellen, mit bräunlichen Punkten u. mit mehr oder weniger gelbbraunem Roste, der zum Theil, besonders um den Kelch herum auch mehr zusammenhängend wird.

Fleisch: gelblichweiß, fein, ganz schmelzend, von sehr angenehmem, pikant säuerlich süßen, gewürzhaften Geschmack.

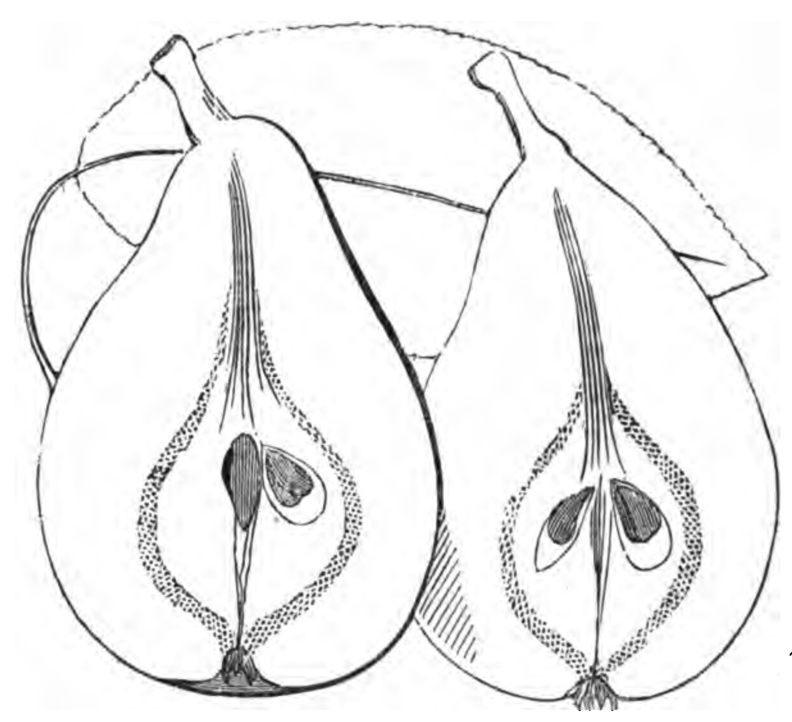
Kernhaus: hat etwas feine Körnchen im Umkreise u. eine volle Achse, die Fächer sind klein mit dicken eirunden, kurzzugespitzten schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift Anf. November, in kühlen Jahren auch später, so daß sie noch im Dec. vorhanden war, und sich bei guter Aufbewahrung auch wohl bis Jan. halten kann. Obgleich bisweilen etwas klein, ist sie doch eine sehr schmackhafte feine Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: meine Probezweige zeigten ein gesundes Wachsthum u. blieben gegen andere Sorten auf dem Baume nicht zurück, bewiesen sich auch fruchtbar. Leider ging mir nach einem kalten Winter der ganze Baum ein, aber ich werde nach der ziemlich übereinstimmenden Vegetation die Sorte von Hrn. Sommer in Niederlößnitz bei Dresden wieder erhalten haben. Die Blätter bemerkte ich mir als größtentheils lanzettförmig, $1^1/_4''$ breit, $2^1/_2$ bis $3''$ lang, kürzer gestielte auch als oval und elliptisch, glatt, fein, etwas stumpfgesägt, zuweilen ganzrandig, meist flach, dunkelgrün und glänzend, Stiel meist lang, einzelne bis $2^1/_4''$ lang. An kräftigen jungen Bäumen, aus Hrn. S. Reisern erzogen, sind sie am Sommerzweige elliptisch und breit lanzettförmig, die nachgewachsenen schmal lanzettförmig, sehr langgestielt, unten am Zweige größer und breiter, ebenfalls elliptisch, (spitzer nach dem Stiele, als der Holzschnitt oben das größere Blatt gibt.) —, Blüthenknospen kegelförmig, stumpfspitz, schwarzbraun. — Sommerzweige olivengrün, auf der S.S. violettroth, mit gelblichen Punkten.

Jahn.

No. 508. Paternoster's Butterbirne. Diel I, 3. c.; Lucas III, 1. b.; Jahn VI, 2.



Paternoster's Butterbirne. Bivort. (Prevost.) **† Nov. Dec. 4—5 W.

Heimath u. Vorkommen: gehört nicht mehr zu den neueren Sorten, ist zuerst beschrieben 1847 durch Herrn Prevost zu Rouen, der ihren Ursprung nicht kannte, und hat nach den Nachrichten, welche die Commission royale in Belgien bekam, ihren Namen von einem Apotheker im Hennegau, Namens Paternoster, der sie erzogen haben soll, was auch Decaisne wiederholte. Ich bezog die Sorte von der Soc. v. Mons und von Decaisne und zeigten Vegetation u. Früchte sich überein. Die Frucht ist ohnehin leicht kenntlich. Von den meisten Beschreibern wird sie als eine sehr werthvolle, treffliche Tafelfrucht bezeichnet; Decaisne sagt, daß der Geschmack eine geringe Herbigkeit habe, und zuweilen zu stark säuerlich sei. Die Annales dagegen bemerken, die Herbigkeit verliere sich, wenn man die Frucht, selbst wenn sie schon mürbe scheine, nur lange genug liegen lasse, und im Dec. und selbst Januar gekostet, sei sie immer delikat gewesen. Diese lange Haltbarkeit im mürben Zustande, die freilich auf kühle Aufbewahrung sich bezieht, wäre selbst ein Vorzug. Große Früchte vom Spaliere sind nach den Annales weniger gut, als kleinere von Pyramide.

Literatur u. Synonyme: Annales VI, S. 33, Poire Paternoster, stellt eine Frucht vom Spaliere u. eine 2te weit kleinere von Pyramide dar, jene 3" breit, 4" hoch, diese $2^1/_2$" breit u. 3" hoch. Decaisne, Jard. fruit. II, tab. 32 ist der Ansicht, Bivort habe im Album IV, S. 143 die obige als Beurré Clairgeau abgebildet und beschrieben. Dies wird indeß doch wohl irrig sein, u. nur auf Aehnlichkeit beider Früchte in der Form und der im Album der Clairgeau

gegebenen Färbung beruhen. (Es hat dies indessen bei der Abfassung der Beschreibung der Clairgeau im Hdb. II, 505 die Meinung veranlaßt, als könne der ursprüngliche Namen der Clairgeau, deren Beschreibung u. Abbildung Decaisne erst später V, 31 gab, Paternoster sein, welche mit Gegenwärtigem also ihre Widerlegung findet. Jahn.) — Annal. der Soc. de Paris, 1854. — Rouener Bülletin, S. 149. — De Liron d'Airol., Descript. II, 47, Taf. 26, Fig. 12. — Muß nicht verwechselt werden mit der Curé (Pastorenbirne), die auch den Namen Paternoster oder Pater notte trägt.

Gestalt: bald zapfenförmig, bald ziemlich konisch. Gute Früchte auch vom Hochstamme sind 2" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet u. meistens so abstumpft, daß sie gut steht. Nach dem Stiele machen die konischen schöne Einbiegungen u. schlanke Kegelspitze, die zapfenförmigen machen ohne Einbiegung oder selbst mit auf einer Seite etwas erhobener Linie, eine dicke Spitze. Beide Formen waren bei mir wenig abgestumpft, oder liefen selbst fast in den Stiel aus, und stellen auch die allegirten Abbildungen sie ähnlich dar.

Kelch: hartschalig, offen, legt mit den Ausschnitten, so weit sie vorhanden sind, sich etwas auf und sitzt flach vertieft oder fast oben auf, manchmal auch in ziemlich tiefer und weiter Senkung.

Stiel: stark, etwas, oft stark fleischig, kurz, sitzt wie eingesteckt, oder geht fast aus der Spitze heraus, u. ist allermeist ziemlich stark auf die Seite gebogen.

Schale: vom Baume schon etwas gelblich grün, in der Reife gelb, mit häufig noch zurückbleibenden grünlichen Flecken. Röthe fehlt nach den Beschreibungen der Annales und von Decaisne, und waren auch die von mir selbst gezogenen Früchte fast ohne Röthe, die an einer Frucht nur in feinen Punkten matt angedeutet war. Dagegen beschreibt Prevost die Sonnenseite als geröthet, u. brachte ich aus dem Pomologischen Garten zu Braunschweig 1864 eine Frucht mit, an welcher der größere Theil der Sonnenseite dunkelkarmosinroth überlaufen u. darin noch etwas dunkler roth gefleckt war, welche schöne Färbung sich nach den Seiten gefleckt verlor. Diese Frucht war auch ziemlich frei von Rost, der an den meisten Früchten häufig ist. Die Punkte sind fein u. fallen nicht ins Auge.

Fleisch: matt gelblich, ziemlich fein, saftreich, um das Kernhaus selbst in meinem Boden gar nicht körnig, war in dem naßkalten Jahre 1864 Anf. Nov., wo die Früchte völlig mürbe schienen, noch etwas rauschend, doch fast schmelzend, von sehr angenehmem, etwas süßweinartigen, kaum ein Geringes abstringirenden Geschmack. Später wurde das Fleisch schmelzend, und war schon weniger abstringirend.

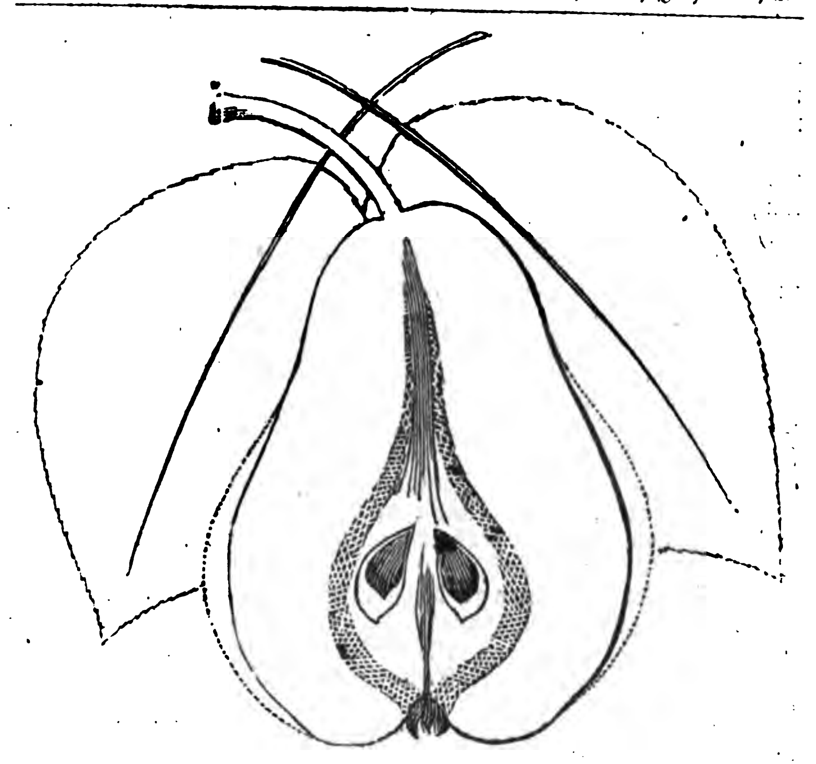
Das Kernhaus hat keine oder geringe hohle Achse; die Kammern sind geräumig und enthalten lange, schwarzbraune, vollkommene Kerne.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt nach Decaisne Ende Nov., hält nach den Annales sich bis Dec. u. selbst Jan., wozu kühle Aufbewahrung nöthig sein wird. Bei mir wurden 1864, wo warme Herbsttage eintraten, in einer südlichen Kammer die Früchte theils schon Anf. Nov. mürbe, andere Mitte Nov.

Der Baum wächst in meiner Baumschule bisher sehr gemäßigt, und bemerken dies auch die Annales; er schickt sich dadurch desto besser zur Zwergform, wie auch der Wuchs sehr pyramidal ist. Sommertriebe dick, steif, nach oben wenig abnehmend, etwas gekniet, olivenfarbig, fein u. wenig punktirt. Blatt ziemlich groß, fast flach, glänzend, langelliptisch, gerändelt, nach oben am Triebe lanzettlich u. meist fein gezahnt. Afterblätter fein, fadenförmig, nicht häufig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, meist breitlanzettlich, (stärker verschmälert nach dem Stiele, als der Holzschnitt dies darstellt,) flach, nur gerändelt. Augen unten am Zweige klein, anliegend, nach oben mehr abstehend, etwas bauchig konisch, auf flachen, fast ungerippten Trägern. An recht starken Trieben sind sie groß, stehen ziemlich stark ab und sind auch die Träger etwas gerippt.

Oberdieck.

No. 509. **Jägerbirne.** Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn III, 2.



Jägerbirne. Bivort. (van Mons.) ** Nov. Dec.

Heimath u. Vorkommen: van Mons erzog sie aus Samen, doch trug der junge Baum erst 1842, in welchem Jahre van Mons starb, ohne die Frucht gekannt zu haben. Simon Bouvier, sein Nacheiferer, merkte sie jedoch als werthvoll an und als sie aus späteren Trachten am St. Hubertustage auf der Tafel bei einer Versammlung von Jägern diente, wurde sie von diesen Poire des Chasseurs genannt.*) — Ich hatte die Birne in einigen Exemplaren aus dem in Görlitz ausgestellten belg. Sortimente, u. kann sie als eine sehr edle Frucht empfehlen. Selbsterzogen habe ich sie jedoch bis jetzt noch nicht, sondern erst im letzten Jahre Reiser von der Societ. van Mons empfangen.

Literatur u. Synonyme: Annal. d. Pom. V, S. 31 mit Beschreibung von Bivort. — Tougard, S. 48 nach Biv. Catalog. — de Liron, Table syn., S. 43 und dessen Descript. II, S. 4, tab. 20, Fig. 6 nur nach Biv. — 5. Publicat. der Soc. v. Mons, S. 199 nach den Annal. — Auch Baltet empfiehlt sie in Revue hortic. v. 1864, daraus in Monatsschr. v. 1864, S. 235, gibt jedoch Ende Sept. als Reifzeit an.

*) Uebrigens findet sich in van Mons Catal., S. 18 unter Nr. 347 eine Poire de chasseur, die demnach wohl wieder eine andere ist.

Gestalt: die Frucht ist in den Annal. stärker bauchig (wie auf dem Holzschn. mit Punkten angedeutet) 2½" breit, 3" hoch abgebildet und als mittelgroß, birnförmig beschrieben, doch war auch ein 2tes mir vorliegendes Exemplar schmächtiger u. sogar etwas walzenförmig, weil mit dicker langer kegelförm. stark abgestumpfter Spitze endigend, wonach man also ihre Gestalt zuweilen auch als birnf. pyramidal bezeichnen kann.

Kelch: klein u. kurzblättrig, halboffen (mit aufrechtstehenden, doch etwas zusammengeneigten Blättern), in sehr seichter, ziemlich enger Senkung mit einigen Beulchen umgeben, die sich einzeln auch am Bauche noch sichtbar machen.

Stiel: ziemlich stark, 1½" lang, holzig, dunkelbraun, nach der Birne zu gelblich, steht wie eingedrückt, durch einige Höcker seitwärts gerichtet.

Schale: citronengelb mit grünlichen Stellen, stark rauh gelb und graubraun berostet, auf einem Theile der Frucht so dicht, daß das Gelb nur wenig durchblickt. Eigentliche Röthe geben auch die Annal. nicht an.

Fleisch: gelblichweiß (wird als leicht geröthet beschrieben, wie es wohl bei anderen Früchten sein kann), ziemlich fein, saftreich, schmelzend, (nach den Annal. butterhaft schmelzend) v. gewürzreichem weinigen, durch eine Spur von Herbem sehr angenehmen u. pikanten Zuckergeschmack.

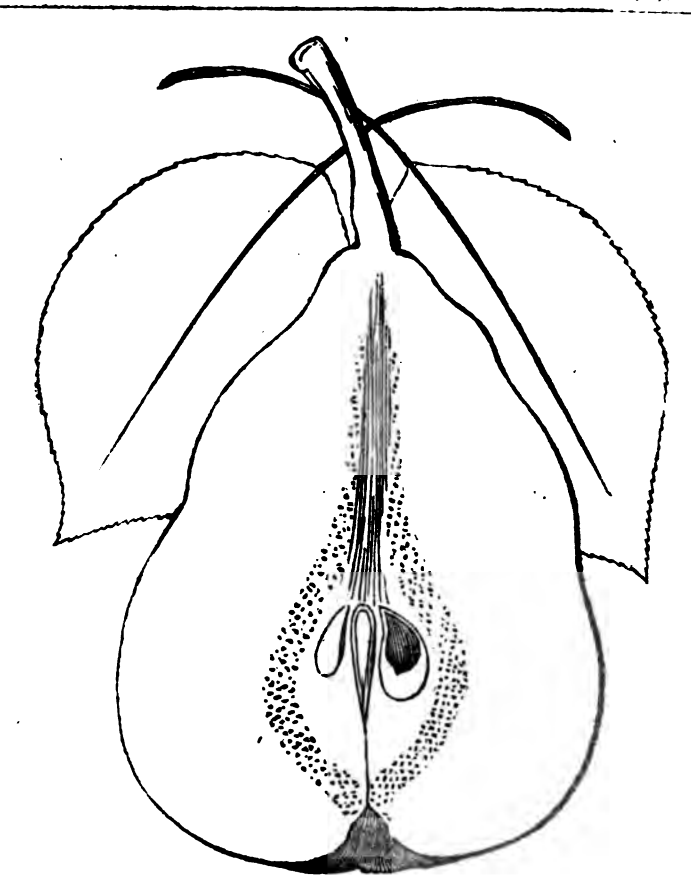
Kernhaus: nur mit wenigen, nicht starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern nicht groß, mit meist vollkommenen, dunkelbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigte in späteren Jahren erst 2 Monate nach dem Hubertstage und wird deshalb jetzt Nov. und Dec. als Reifzeit angegeben, wie auch die von mir versuchten Früchte trotz durchgemachter Görlitzer Ausstellung erst Ende Octob. zur Reife kamen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe trug bei Bivort lange nicht, nach Baltet hat er einen mittleren Wuchs und ist nach ihm und Leroy sehr fruchtbar. Die Sommerzweige, wie sie mir die in demselben Frühjahre gefertigten Probeäste lieferten, sind gerade, lang und schlank, graubraun, nach oben braunroth, mit vielen feinen gelblichen Punkten. Blätter an denselben bis zur Mitte des Zweigs herab elliptisch, schwach sichelförmig, unten am Zweige sind sie mehr oval, mit Ansatz zu Elliptisch (wie auf dem Holzschnitte oben), fein oder auch stärker und oft ziemlich scharf gesägt, glatt, ziemlich dunkelgrün und glänzend, stark schiff- und sichelförmig, so daß das Blatt beim Auflegen eine Falte bildet und rechtwinkelig am Stiele steht. In den Annal. werden die Blätter als oval, zugespitzt, ganzrandig, sonst ähnlich beschrieben und sind dieselben neben der Frucht oval und elliptisch, ganzrandig abgebildet, doch sind es Fruchtholzblätter, die oft anders beschaffen als die am Sommerzweige sind. — Blüthenknospen werden als konisch, länglich, zugespitzt, hellbraun mit Silbergrau verwaschen beschrieben.

Jahn.

No. 510. Neue Fulvie. D. I, 3. 2. (3); L. III (V), 1. a.; J. III (V), 2. (3.)



Neue Fulvie. Bivort. (Gregoire.) ** Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gregoire erzogen, der Baum lieferte 1854 die ersten Früchte. Wie ihr Beschreiber Bivort in den Annal. d. Pom. bemerkt, ist sie unter den neueren Birnen eine der schätzenswerthesten, indem sie Schönheit, Güte, späte Reife u. Fruchtbarkeit in sich vereinigt. Sie findet sich unter den von dem Congresse in Namur als vorzüglichste bezeichneten Sorten, Baltet nahm sie nachträglich in seine Les bonnes Poires auf und in Görlitz empfahl sie Hr. Dr. Reisich in 1ster Reihe. — Die Frucht ist äußerlich gleichsam ein Mittelding zwischen Herbstsylvester u. Clairgeau's Butterbirne u. hat im Geschmack Aehnlichkeit mit Beurré gris. Zur obigen Figur und folgenden Beschreibung wurden Früchte aus dem in Görlitz ausgestellten belgischen Sortimente benutzt.

Literatur und Synonyme: Annal. der Pomol. IV, S. 59. — De Liron d'Airol. gibt sie in s. Déscript. II, tab. 23, Fig. 10 und in s. Liste syn., S. 88 nach den Annal. Das ihr in Liste syn. beigelegte Syn. Fulvie

Gregoire soll einer anderen geringeren Birne zukommen, doch hat deren Baum eine sehr ähnliche Vegetation. — Vrgl. auch Baltet, deutsche Bearbeitung von 1863, S. 39.

Gestalt: nach den Annal. ist die Frucht groß oder sehr groß, birnförmig-pyramidal, stark beulig; die Abbildung gibt sie jedoch unregelmäßig oval oder eirund, ziemlich mittelbauchig, weil nach dem Kelche zu abnehmend, und nur nach dem Stiele zu schwach birnförmig, während die mir vorgelegenen Früchte um den Kelch stark abgeplattet und mehr kegelförmig waren.

Kelch: spitzblättrig, oft unvollständig, aufrechtstehend, offen, tief eingesenkt zwischen Beulen, von welchen sich einzelne auf der Wölbung stärker erheben, auch unregelmäßig fortlaufend die Frucht beulig machen, doch war Letzteres gegen die Frucht in den Annal. im geringeren Grade der Fall.

Stiel: ziemlich stark, braun, nach der Birne zu angeschwollen und gelbbraun, gerunzelt, steht obenauf, oft ohne Absatz, doch drückt ihn häufig ein sich anlehnender Höcker schief.

Schale: citronengelb, wovon jedoch oft wenig sichtbar, denn fast die ganze Oberfläche ist mit einem braungelben, ziemlich zusammenhängenden, auf der Schattenseite etwas rauhen, auf der Sonnenseite, die meist angenehm geröthet ist, mehr glattem Roste überzogen. Nach den Annal. findet sich Rost besonders nur um den Stiel und die auf der Schale zerstreuten Punkte werden feiner, aber häufiger um den Kelch.

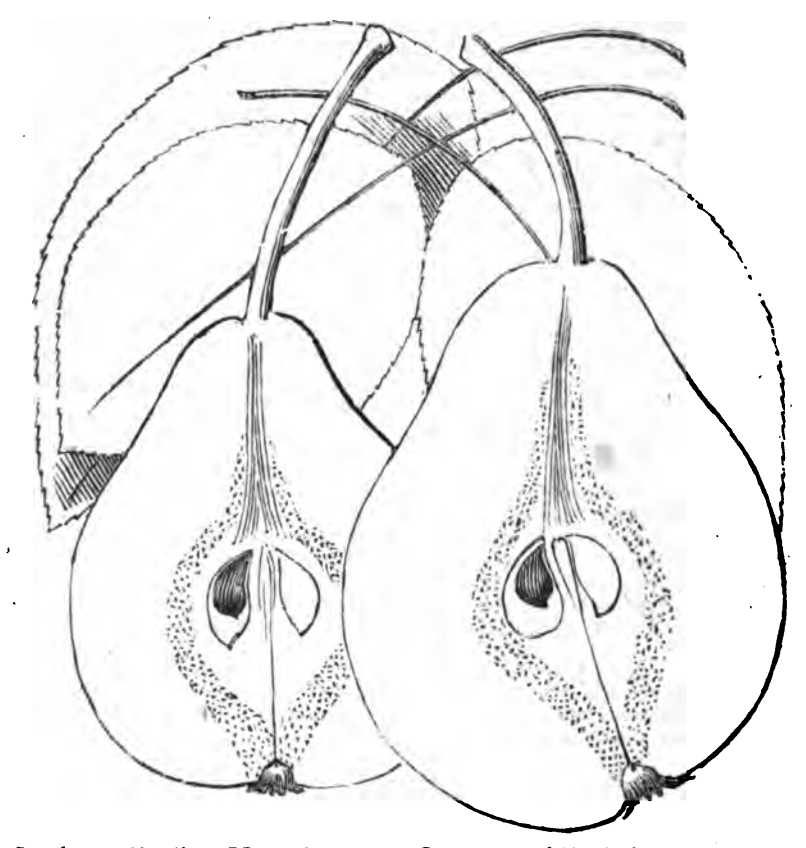
Fleisch: gelblichweiß, fein, butterhaft, sehr saftreich, von weinigem, stark gewürzten Zuckergeschmack, der als dem der Regentin u. Spanischen Apothekerbirne ähnlich beschrieben wird.

Kernhaus: mit etwas, doch nur feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein mit vollkommenen gelbbraunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Birne reift nach Biv. im Jan. u. Febr., nach Baltet im Nov. bis Jan. — Jene belgischen Früchte zeitigten gegen Ende Oct., doch mochte die frühzeitige Abnahme u. die Wärme des Ausstellungsraumes die Reife beschleunigt haben. Bemerkt habe ich mir, daß diese sehr gute Frucht auch nicht zu schnell zu passiren scheint.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft und baut sich pyramidal, ist auch nach Baltet sehr fruchtbar u. gedeiht auf Wildling u. Quitte, er wächst aber nach ihm häßlich, weil die Zweige gerne an ihrer Basis schwächer werden u. abstehend wachsen, weshalb auf die oberen Augen geschnitten, die Leitzweige mit Richtstäbchen versehen u. die Fruchtspieße gebrochen werden müssen. — Meine von der Soc. v. Mons u. Hrn. Millet erhaltenen, überein vegetirenden Zweige machen ein feines und zartes Gewächs, die Blätter sind klein, elliptisch und breitelliptisch mit feiner scharfer Spitze, die Nebenblätter an den Knospen auch lanzettförmig, sehr fein, zuweilen auch gröber gesägt, flach, in gleicher Richtung mit den dünnen, aber starken Stielen am Zweige aufrecht- oder geradeausstehend. Bivort beschreibt die Blätter ähnlich als ovalrund, die nachgewachsenen (feuilles secondaires) als lanzettförmig, die ersteren seicht u. stumpf, die anderen theilweise gesägt, gibt jedoch neben der Frucht mit den von mir gezeichneten Blättern übereinstimmende Abbildung. — Die Blüthenknospen sind nach ihm mittelgroß, oval, zugespitzt, braun mit Dunkelbraun u. Grau schattirt. — Sommerzweige ziemlich lang, gerade u. schlank, gelblich lederfarben, a. d. S.S. bräunlich geröthet, mit undeutlichen u. feinen weißlichen Punkten. Jahn.

No. 511. Trockner Martin. Diel III, 3. 3.; Luc. XI, 1. a.; Jahn IV (II), 3.



Trockner Martin. Martin sec. Duhamel. (Merlet.) K.! Nov. Jan.

Heimath u. Vorkommen: alte bekannte französ. Birne, die auch jetzt noch vielfach gepflanzt wird, sich auch mehrfach in Süddeutschland findet und nach ihrer Reife um Martini u. nach ihrem trocknen Fleische benannt ist. Auf der Görlitzer Versammlung wurde sie vom Hrn. Martin Müller in Straßburg als vortreffliche Winterkochbirne empfohlen. Zur Figur u. Beschreibung im Handb. dienten Früchte aus der Carlsruher Collection in Görlitz, die Vegetation gebe ich nach Zweigen aus guter Quelle in Lindau.

Literatur u. Synonyme: Duhamel III, S. 30, tab. 14, Martin sec. (Abbildung ist ähnlich unserer größeren Fig.). Sei schön und wohlgestaltet, birnförmig, der (Winter-) Rousselet ähnlich, doch nicht so rund am Kopfe, mittelgroß, vollkommene Früchte $2^1/_2$'' breit, 3'' 2''' hoch. Auge geschlossen, vertieft in Runzeln oder fast der Frucht gleich auf einer durch 5 Beulen gebildeten Erhöhung. Am Stiele ende sie spitz oder mit einer mittelmäßigen, schmalen, dem Flaschenkürbis etwas gleichenden Spitze. Oberfläche ungleich, Haut zart, isabell- oder hell-haselnußfarben, S.S. lebhaft roth, mit kleinen weißen, auf dem Roth sehr sichtbaren Punkten. Fleisch ziemlich fein, brüchig, bisweilen steinig, gezuckert, angenehm etwas

parfümirt, Nov. Jan. — Die Verschiedenheit einer von Merlet (von der rothen fast runden langgestielten Burgunder) unterschiedenen mehr langen Martin sec gris ou Bec d'oie gris de Champagne ou de Provence, welche nach Diel vermuthlich die von ihm II, 164 beschriebene Graue trockne Martinsbirne ist, erklärte Quintinye für unwesentlich und Duhamel erwähnt sie nicht. Wahrscheinlich bedingt sie das verschiedene Clima u. s. w. Knoop tab. VII hat auch seine Martin sec d'hiver mit dem Syn. Martin sec de Champagne ou de Prov. nur kurzgebaut, in der Original-Ausgabe ohne Röthe (in der deutschen Ausgabe ist sie stark geröthet) abgebildet. — Decaisne, Jard. fruit. IV. tab. 9 gibt gute Abbildung; T. O. G. III, S. 173, Taf. 9, zwar noch kenntlich, doch wohl allzuschmal und länglich, auch zu leuchtend gelbroth; de Liron Descript. II, S. 53, tab. 29, nur nach Duhamel. — Vergl. noch Christs Hdwb., S. 194, Dittr. III, S. 198, Tougard, S. 54, Metzger, S. 274, Lucas, S. 250, Dochnahl II, Nr. 868 u. 869. — Der Lond. Cat. hat (wie de Liron, Liste syn., Suppl., S. 36) das Syn. Rousselet d'hiver, doch mit dem Zusatz of some, hält Martin sec de Provence als kleiner, gelblichroth, im Oct. reifend, von der bräunlichrothen, im Nov. und Jan. zeitigenden getrennt, bezeichnet aber beide als des Anbaus nicht werth. — Von den vielen Syn. Dochnahls, resp. Metzgers sind wohl Martinsbirne, Rothe Hutzelbirne, Goldbirne, Graue Leberbirne, Rothe Winterbergamotte, auch (in Franken) Kirchbirne u. Winterpfalzgrafenbirne die bemerkenswerthesten. — Wie mir Oberdieck schreibt, zeigt bei ihm Compotbirne (Diel II, 226) mit Martin sec viel Uebereinstimmung.

Gestalt und Größe: sind bereits oben besprochen; auch Andere bezeichnen die Gestalt als birnförmig, Decaisne ebenso oder als flaschenförmig. Er hat die Frucht weniger breitbauchig, um den Kelch mehr halbkugelförmig, nach dem Stiele zu stärker kegelförmig (nur auf einer Seite mit schwacher Einbiegung) gezeichnet.

Kelch: langblättrig, wollig, geschlossen, wie geschnürt durch Beulen, von welchen sich öfters eine mehr aufwirft und den Kelch seitwärts drückt. Ueberhaupt ist die Frucht im Umkreise oft etwas stumpfkantig und beulig.

Stiel: stark und lang, bis 2″, dunkelbraun, nach der Birne zu gelbbraun, zum Theil wie fleischig, er steht oben auf der Spitze wie eingedrückt, oft mit Beulchen umgeben.

Schale: stark, hellgelb, an d. S.S. meist schön und lebhaft carmingeröthet, doch überzieht einen großen Theil der Frucht glatter, gelbbrauner Rost, der indessen stellenweise durch weißliche darüber gestreute Punkte rauh wird, aber die Birne sieht immerhin freundlich aus.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich grobkörnig, abknackend, schwach säuerlich süß, ohne bemerkliches Gewürz, aber die Süßigkeit ist groß u. deshalb die Birne jedenfalls gekocht sehr angenehm.

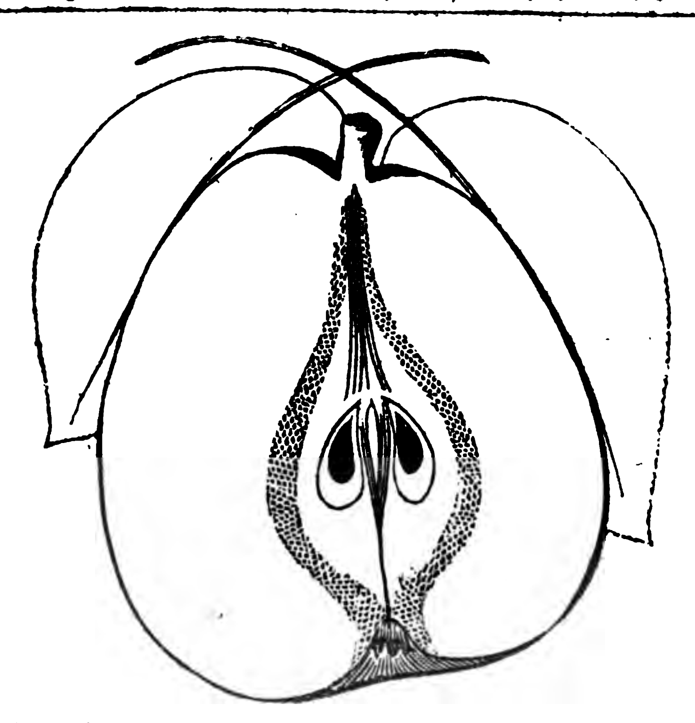
Kernhaus: mit ziemlich vielen nicht zu starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen oder unvollkommenen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Nov., dauert aber bis Jan. und nach Metzger selbst bis März. Zum rohen Genuß ist sie zu trocken, aber als Kochbirne, besonders zu Compot im Winter sehr vortrefflich.

Der Baum wächst nach Metzger nicht sehr groß, kömmt auch in etwas rauherer Lage und in minder gutem Boden fort und ist meist sehr fruchtbar; er sollte nach ihm in keinem Garten fehlen. — Die Blätter des Fruchtholzes beschreibt Decaisne als oval oder ovalrun, unterseits fein wollig, auf der oberen Fläche glatt, gezahnt, an den Sommerzweigen als länglich oder langoval, an der Basis rundlich, gerändelt, gezahnt oder gewimpert und auch Duhamel hat sie eirund, einzelne oval gezeichnet, wie Diel sie an seiner Grauen Martinsbirne ebenfalls als eirund angibt. Die größten und schönsten am mehrjährigen Holze meiner jungen Bäume sind nun zwar ebenfalls eirund, meist jedoch mit Ansatz zu Elliptisch, mehrere auch rein elliptisch, besonders am Sommerzweige, wie im T. O. G. abgebildet. Sie sind ferner sehr fein u. seicht, zum Theil auch stumpf gesägt, auf ihrer unteren Fläche etwas wollig, flach, wenig schiffförmig. (Der Holzschneider hat die größeren Blätter zu schmal und unregelmäßig dargestellt.) — Sommerzweige nach oben hin wollig, rothbraun, stellenweise durch feine Wolle graubraun, fein gelblichweiß punktirt.

Jahn.

No. 512. Graue Winterbutterbirne. D. I, 2. 3.; L. V (VI), 1. a.; J. III, 3.



Graue Winterbutterbirne. Dittrich. (Prevost.) ** Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: nach ihren gangbarsten Namen **Beurré gris d'hiver, B. gris d'hiver nouveau, Beurré de Luçon**, stammt sie wahrscheinlich aus Luçon (nach Willermoz in der Vendée, nach Decaisne im Depart. d'Ille-et-Villaine), aber scheint keineswegs sehr neu, denn schon 1839 beschrieb sie Dittrich als französische Birne, nach ihm vom Hrn. Hofgärtner Fuchs in Wilhelmshöhe bei Cassel zugegangenen Früchten. — Sie wird vielfach gelobt, namentlich von französischen Schriftstellern; der Namurer Congreß nahm sie unter die schätzenswerthesten Früchte, und Baltet in seine bonnes poires auf. Auch Hr. Dr. Reisich empfahl sie in Görlitz, doch erst in 3ter Reihe. Wie Bivort mittheilt, gehört indessen zu ihrer guten Ausbildung schon in Belgien das Spalier oder wenigstens guter warmer leichter Boden, und wir haben hierauf also weiter nördlich um so mehr zu achten

Literatur und Synonyme: Dittrich I, S. 777. — Prevost, wohl ihr erster Beschreiber in Frankreich, gibt im Rouen. Büllet. v. 1850, S. 116 unter Nr. 4 mittelgroße (mit meinen aus Angers von der Berliner Ausstellung herrührenden Früchten stimmende) Abbildung und beschreibt sie als der **Beurré d'Amboise** (Grauen Herbstbutterbirne) in vielen Stücken ähnlich, zuweilen auch im Geschmack und selbst der Baum gleiche dem der Genannten, er sei nur wüchsiger und zwar auch nicht frei vom Grindigwerden der Zweige und Zerspringen der Früchte, allein doch weniger, u. ihr einziger Fehler seien die starken Körnchen ums Kernhaus und um die Stielbündel herum. — Biv. Alb. III, S. 49 bildete die Frucht ziemlich rein eirund, $3^{1}/_{2}$" breit und kaum $^{1}/_{4}$" höher ab; von derselben

Form, 3" breit, 3¼" hoch gibt sie auch Willermoz in Pomologie de la France, Bd. I, Nr. 15, Lyon 1863. — Annal. de Pom. belges VII, S. 71 (mit der im Album ziemlich gleichlautenden Beschreibung von Bivort) geben sie etwas mehr kegelförmig nach dem Stiele zu, die vollreife Frucht sieht in ihrer hochgelben starkberosteten Färbung fast orangegelb aus. — Im Jard. fruit. von Decaisne, II, Lief. 16 ist sie sehr groß, 3¾" breit, fast 4¾" hoch, bauchig abgestumpft kegelförmig, in dem anderen Exemplare merklich kürzer gebaut, sehr ungleich in der Form abgebildet. — De Liron (Table syn., S. 10, dessen Descript. II, von 1858, S. 12) nennt sich den ersten Beschreiber. — Hogg, Man. S. 164; Dochnahl II, S. 121; v. Biedenf. I, S. 99. — Synon. sind außer den obengenannten: Beurré d'hiver nouveau (Prevost), Beurré gris de Luçon, Beurré gris supérieur, Beurré de Fontenay (Tougard), Poire de Luçon, St. Michel d'hiver, Doyenné marbré (Decaisne und Willermoz, doch fügt Willerm. zu letzterem in Klammern Loiret hinzu, weil es doch wohl der Alençon gehört.)

Gestalt u. Größe vrgl. oben. Die Frucht baut sich nach ihrer Abbildung im Rouen. Büllet. bald eirund, in Kegelförmig übergehend, bald kreiselförmig, und eine meiner Früchte aus Angers war fast apfelförmig, während eine andere sich stark nach dem Stiele zuspitzte. Unregelmäßig eirund scheint die Hauptform zu sein.

Kelch: klein, kurzblättrig, wollig, graubraun, halboffen, in enger, ziemlich tiefer, meist beuliger Einsenkung. Auch über den Bauch laufen flache, stumpfe Kanten oft bis zum Stiele fort und verursachen, daß beide Hälften meist ungleich sind.

Stiel: meist sehr kurz und dick, doch an kleineren Früchten oft auch länger, holzig, gelbbraun, steht in kleiner Vertiefung meist neben einem starken Höcker, der ihn seitwärts drückt.

Schale: stark, in der Reife abhebbar, grün, später grüngelb, doch fast ringsum glatt oder auch rauhgelb oder graubraun berostet, u. zuweilen a. d. S.S. bräunlich geröthet, in dem Roste fein oder auch stärker braun und im Roth grüngelb punktirt.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, halbschmelzend bis butterhaft, je nach dem Boden, angenehm säuerlich süß mit hinlängl. Gewürz, was Decaisne, der die Frucht excellent nennt, als fenchelartig bezeichnet.

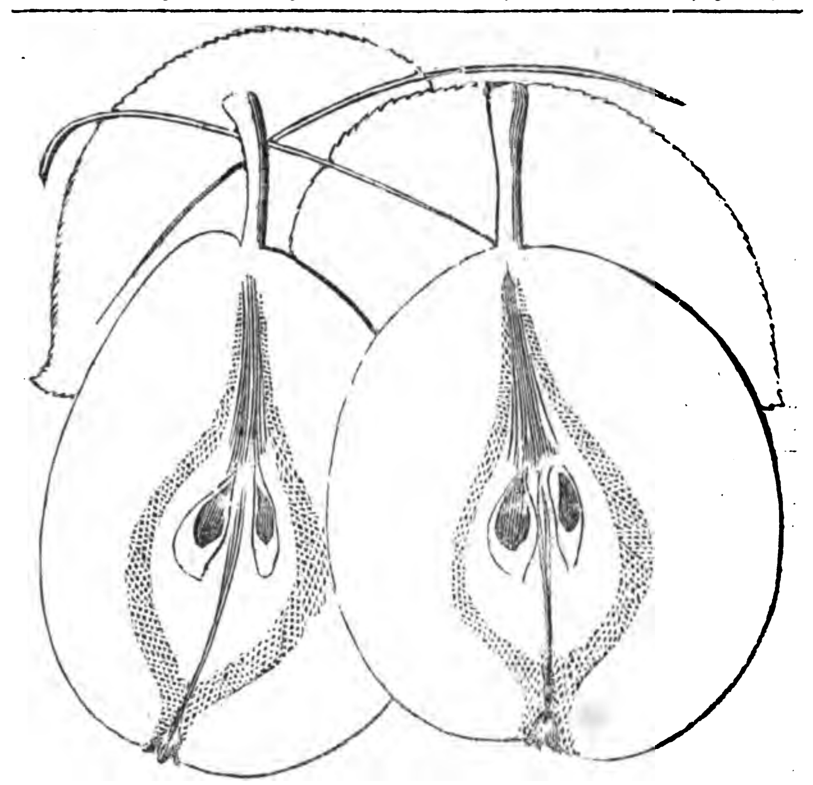
Kernhaus: stets mit Körnchen umgeben, (die in schwerem Boden stark und steinig sind), schwach hohl- oder vollachsig, Kammern nicht groß, mit meist vollkommen länglichen, schwarzbraunen mit Höckeransatz versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Reife erfolgt nach Willermoz im südlichen Frankreich im Nov. und Dec., im nördlichen im Dec. bis Febr. Die meisten Obstverzeichnisse geben Nov. und Jan. an und der Frucht I. Rang.

Eigenschaften des Baumes: derselbe gedeiht am besten auf Wildling (m. vrgl. oben) und soll sehr fruchtbar sein. — Einen jungen Baum, von Hrn. Aug. Nap. Baumann in Bollweiler vor mehreren Jahren bezogen, konnte ich bis jetzt nicht zu freudigem Wuchse bringen. Seine Blätter haben die oben gezeichnete ovale Form mit kurzer Zuspitzung (kürzer als auf dem Holzschnitte,) und sehr feiner und seichter oft undeutlicher Bezahnung, sie sind glatt u. stehen zum Blattstiele im rechten Winkel; ihre Spitze ist sichelförmig zurückgekrümmt. (Willermoz beschreibt sie ähnlich, doch als von verschiedener Länge, theils groß, fast flach, oval, spitzig, theils schmaler, oval, lanzettförmig, zugespitzt, schiffförmig, oft kaum und sehr seicht- oder auch stark stumpfgezahnt; die des Fruchtholzes seien flach, breit und langgestielt.) Die Sommerzweige sind am Ende verdickt, grünlich gelbbraun, nach oben röthlich graubraun, fein oder auch stärker grau punktirt.

Jahn.

No. 513. Vauquelin's St. Germain. D. I, 2. 3.; L. V (VI), a. b.; J. III, 8.



Vauquelin's St. Germain. Tougard. (Vauquelin.) * (? **) Nov. Febr.

Heimath und Vorkommen: sie wurde erzogen von einem Hrn. Vauquelin in Rouen, ungefähr um 1820, und wird in Schriften und Verzeichnissen als eine wohlschmeckende, oft lange dauernde Tafelfrucht sehr gelobt; die Soc. v. Mons empfahl sie schon 1855, auch der Congreß in Namur nahm sie in die Liste der am meisten schätzbaren Früchte auf, desgleichen Baltet und de Liron d'Airoles. — Einige aus dem belgischen Sortimente in Görlitz mir übersendete Früchte, wie sie oben gezeichnet sind, wollten mich jedoch in Güte nicht befriedigen, sie reiften auch früher, indessen lag es vielleicht am Jahre oder an zu früher Abnahme, doch schildere ich ihre Beschaffenheit, die Angaben Anderer zufügend, und mag man durch Anbau von mehreren Seiten ihren Werth bei uns dann weiter erproben.

Literatur u. Synonyme: Annal. d. Pom. I, S. 101: Poire Vauquelin ou St. Germain Vauquelin, mit Beschreibung von Tougard in Rouen. — Tougard in s. Tableau, S. 71. — 2te Publ. der Soc. v. Mons v. 1855; deren 10. Publ. mit Bericht über den Congreß in Namur. — De Liron Liste syn., S. 91; dessen Descript. I, S. 60; dessen Poires les plus précieux, S. 61 mit gleicher Fig. wie in den Annal. — Baltet deutsch (als Nachtrag), S. 44. — Le Verger, par M. Mas, Rouen 1865, Janvier, S. 17; dieser gibt auch Downing, neueste Ausgabe v. 1863, S. 554 an. — v. Biedenfeld, S. 110.

Gestalt: die Annal. geben die Frucht 3" breit, auf der einen höheren Seite 3½" hoch, ziemlich in der Form unserer Fig. links oben, nur regelmäßiger gebaut, so daß sie mehr einer Beurré gris als St. Germain gleicht, mit welcher letzteren sie nach de Liron auch in der Gestalt Aehnlichkeit habe. Sie wird beschrieben als ziemlich groß, bisweilen kreiselförmig, öfters aber auch eirund, nemlich mittelbauchig, nach beiden Enden abnehmend. Le Verger hat sie dagegen mehr länglich eirund und so der St. Germain schon eher gleichend, zugleich sehr groß, 3" breit, 4¼" hoch abgebildet.

Kelch: kurzblättrig, außen gelbgrün, innen schwarzbraun, halboffen oder offen, seicht oder flachstehend, zwischen Beulchen, die ihn drücken und über den Bauch hin stellenweise anschwellend häufig die Rundung verderben.

Stiel: mäßig stark, holzig, grünbraun, sitzt obenauf wie eingedrückt, oft neben einem sich einseitig erhebenden Höcker.

Schale: etwas stark, hellgrün oder gelbgrün mit Rostpunkten, auf einem großen Theile der Oberfläche besonders nach Kelch und Stiel zu auch mehr oder weniger zusammenhängend graubraun etwas rauh berostet, und nach den Annal. an der S.S. zuweilen auch leicht bräunlich geröthet.

Fleisch: grünlichweiß, halbfein, schmelzend, saftreich (nach den Ann. gezuckert, schwach säuerlich, angenehm parfümirt, an den Geschmack der St. Germain erinnernd), war an den mir vorliegenden Früchten nur wenig süß und gewürzt, auch nur unmerklich säuerlich, so daß mir auch hierin die Birne nur wenig der St. Germain gleichend vorgekommen ist.

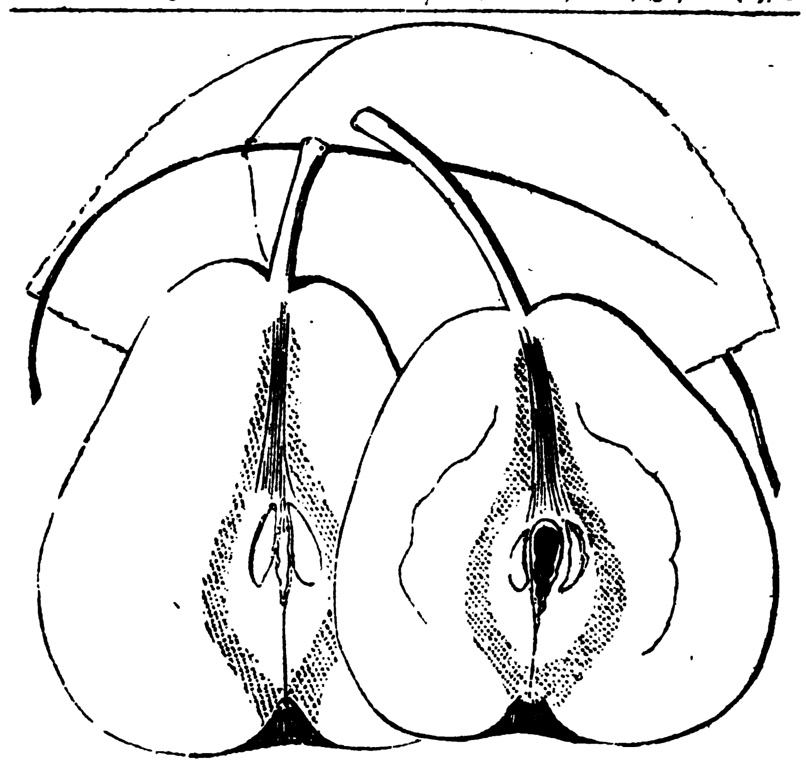
Kernhaus: besonders nach dem Kelche zu mit ziemlich starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern mäßig groß mit vollkommenen oder unvollkommenen kaffeebraunen länglichen Kernen, die einen kleinen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: die Frucht beginnt angeblich zu reifen im Nov. u. Dec. u. dauert ohne viel zu welken bis Mai u. Juni, nach Baltet (Monatsschr. v. 1864) bis März. — Doch waren die mir zu Gebote stehenden Früchte aus 1863 gegen den 25. Okt. bereits faulfleckig und mußten verwendet werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft und ist fruchtbar, gedeiht auf Wildling und Quitte, auch hochstämmig und als Pyramide und ist nicht eigensinnig auf den Standort. Nach Baltet verlangt er in kälteren Gegenden das Spalier und nach Le Verger als Hochstamm etwas Schutz, die Früchte müssen lange hängen, um ihre guten Eigenschaften zu erlangen. — An jungen Bäumen, die ich aus Zweigen von Hrn. Baltet stammend erzog, sind die Blätter (deren Form uns. Holzschn. in dem einen Blatte zu breit, in dem anderen am Stiele zu wenig abgerundet darstellt) langoval, zum Theil etwas länglich eirund u. herzförmig, glatt, regelmäßig fein oder auch gröber, ziemlich scharf, etwas bogenförmig gesägt, ziemlich stark schiffförmig, sehr stark sichelförmig, so daß die Blattspitze wieder nach oben (nach dem Stiele zu) gerichtet oder etwas nach innen gerollt ist (wie dieses Hr. Mas im Le Verger als Hauptmerkmal des Baumes angibt), sehr dunkelgrün mit wenig sichtbaren Adern. Blattstiel ziemlich lang und stark, meist geradeausstehend, das Blatt daran abwärts hängend, nach innen gebogen. Die Blätter an den Sommerzweigen sind zum Theil langelliptisch, tief und scharf gesägt, mit ähnlicher, doch schwächerer Biegung, auf 1" langen Stielen, die nachgewachsenen Blätter lanzettförmig, fein gesägt. — Blüthenknospen kurz kegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun. — Sommerzweige gerade, schlank, nicht lang, grünbraun, an der S.S. und oben rothbraun, fein gelblich punktirt.

Jahn.

No. 514. Königl. Winterbirne. Diel II, 2. 3.; Luc. VI, 2. a.; Jahn II (V), 2.



Königliche Winterbirne. Decaisne. (Duhamel.) †, kaum * Nov. Febr.

Heimath u. Vorkommen: unter Diels Winter-Königsbirne, S. 377 dieses Bandes, wurde bemerkt, daß sie wohl von Decaisne's Royale d'hiver verschieden sei. Letztere, welche sich durch ihr halb- oder fast schmelzendes Fleisch, etwas andere Form und durch seltner an ihr vorkommende Röthe unterscheidet, scheint jedoch unter Royale d'hiver mehr als Diels Frucht zu gehen. Ich hatte sie, wie ich sie im Folgenden schildere, 1863 von 3 Seiten überein, von der Ausstellung in Görlitz, aus dem Belgischen, Darmstädter u. Schwetzinger Sortimente, und besitze einen Baum aus Bollweiler, der zwar noch nicht trug, aber gleiche Vegetation mit der von Oberdieck erhaltenen Royale d'hiver Decaisne's zeigt, die jedenfalls auch Duhamels Birne dies. N. ist.

Literatur und Synonyme: Decaisne, Jard. fruit. III, tab. 5. Die Frucht ist meiner größeren Fig. oben ähnlich, nur abnehmender nach dem Stiele, doch immer stumpfspitz, 3¼" breit, 3½" hoch abgebildet, ohne Röthe. — Duhamel, III, tab. 35 (die Form ist ziemlich ebenso,) beschreibt sie S. 57 als „groß, 2" 7‴ dick, 2" 10‴ hoch, bisweilen sehr groß, 3" dick, 3" 3‴ hoch, birnförmig, am Kopfe sehr dick, nach dem Stiele an Dicke wenig abnehmend, nicht spitz endigend; Auge klein, in sehr großer Höhle, Stiel bisweilen 2" lang. Haut glatt und fein, an der Sonnenseite schön roth, auf der anderen gelb, bisweilen braun oder fahl getüpfelt. Fleisch halbschmelzend, zergehend, sehr fein, etwas gelblich, in trocknem Boden stark gezuckert, besser vom freistehenden, als Geländer-Baume. Dec. März.

Blatt breit und schön, 3" 3''' lang, 2" 2''' breit, hat am Stiele eine schmalere Spitze als vorne." — Alles dieses stimmt, bis auf die Röthe, die auch an meinen Früchten fast ganz fehlte und von welcher Decaisne nichts erwähnt, doch citirt derselbe nächst Duhamel auch Poiteau, Pomolog. française 1846, welcher sagt, daß die sonst nicht vorzügliche Frucht etwas in Form variire u. am Spaliere groß und an der S.S. schön roth werde und so die Bezeichnung „Königlich" eher verdiene. — Eine solche Spalierfrucht kann die Königliche Winterbirne der Pomon. franc., tab. XI sein. (Die Deutsche Muskateller, deren Vermengung mit Royale d'hiver Mayer in letzterer bespricht, ist nach Decaisne, Jard. fruit. III, tab. 36 durch ihren flachstehenden, wenig eingesenkten Kelch verschieden.) — Die übrige Literat. vergl. S. 378; die genannten Synon. werden hierher gehören.

Gestalt: vergl. oben, nach m. Formentafel werde ich die Frucht als mittelgroß oder groß, am Kelche stark abgeplattet, nach dem Stiele kegelförmig, länger oder kürzer, stark abgestumpft spitz bezeichnen müssen.

Kelch: kurz- oder langblättrig, oft blattlos, wollig, in meist tiefer, durch Beulen unregelmäßiger Einsenkung; auch über den Bauch sieht man flache Erhabenheiten, die die Frucht oft beulig machen.

Stiel: ziemlich stark, oft lang, holzig, braun, sitzt mehr oder weniger vertieft in Fleischfalten, oft von einem Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grünlich-hellcitronengelb mit vielen grünen und braunen Punkten und Fleckchen, ohne zusammenhängenden Rost oder nur etwas davon um den Stiel herum, auch hatte nur eine der mir vorliegenden 5 bis 6 Früchte an der S.S. etwas matte orangefarbene Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein oder fein, saftreich, halbschmelzend oder schmelzend, an der belg. Frucht schwach weinig süß, doch mit eigenthümlichem krautartigen Beigeschmack. Die deutschen Früchte zeigten diesen weniger, waren aber ziemlich fadesüß. Decaisne beschreibt das Fleisch als fest, halbabknackend, parfümirt, sehr angenehm, eigenthümlich, etwas dem der Fortunée ähnlich schmeckend.

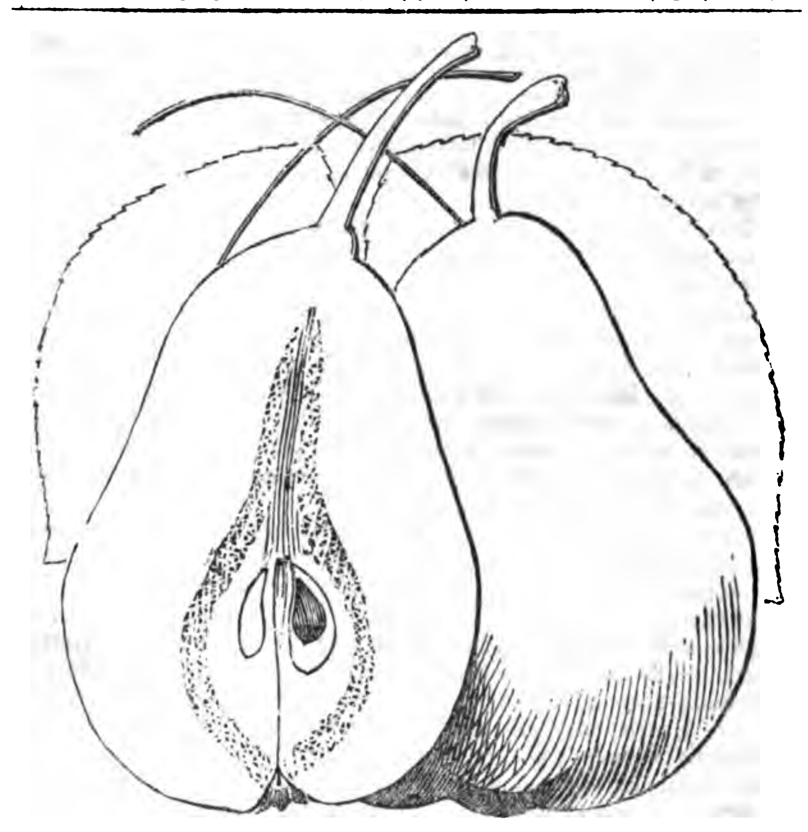
Kernhaus: mit feinen oder stärkeren Körnchen umgeben, mehr oder weniger hohlachsig, Kammern groß oder klein mit meist unausgebildeten Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift von Nov. an u. dauert bis Febr. oder März. Sie wird im südl. Frankreich, wo sie sich völlig ausbildet, auch in Italien sehr geschätzt. — Bei uns wird man sich wohl vergeblich um ihre Güte bemühen.

Der Baum wächst lebhaft u. ist fruchtbar, doch nach Leroy nur am südl. Spaliere u. in warmem Erdreiche. — Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind bei kräftigem Triebe meist groß, länglich eirund, öfters (wie das Blatt auf unserem Holzschnitte) am Stiele etwas keilförmig, selten herzförmig, glatt, verloren gesägt-gerändelt oder nur an ihrer Spitze noch deutlicher gesägt, öfters auch ganzrandig, (oval oder eirund, fast oder völlig ganzrandig beschreibt sie Decaisne), etwas schiffförmig, fein geadert, dunkelgrün u. glänzend. Am Fruchtholze sind viele Blätter, besonders die langgestielten, elliptisch u. breitelliptisch, (vrgl. oben Duham., der sie übrigens nicht gerade stark spitz nach dem Stiele zu gezeichnet hat), der Blattstiel ist oft über 3" lang. — Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, schwärzlichbraun, glatt. — Sommerzweige dunkellederfarben oder grünlich-graubraun, (leingrau — gris de lin, Duham.), schmutziggelb punktirt, nach der Spitze hin dunkelbraun, etwas wollig, auf magerem Stande stärker geröthet.

Jahn.

No. 515. Leon Gregoire. Diel I, 2 (3). 3.; Lucas V, 1. a.; Jahn IV, 3.



Leon Gregoire. Bivort. (Gregoire.) * oder ** Dec. Jan.

Heimath u. Vorkommen: auch diese neue Frucht erzog Herr Gregoire; der aus Samen der Napoleons Butterbirne hervorgegangene junge Baum brachte 1852 die ersten Früchte. Ihr Erzieher hält sie für gleich werthvoll mit der gleichzeitig von ihm erzogenen Neuen Fulvie, doch trug nach den Annalen der Pomol. die letztere neben ihr gekostet in Feinheit des Fleisches und Wohlgeschmack den Sieg davon. — Mir boten 3 Früchte aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft zu Namur von der Ausstellung in Görlitz (die sämmtlich die auf uns. Holzschnitte dargestellte längliche Form hatten) nichts Ausgezeichnetes, doch waren sie wohl zu schnell gereift, denn Hr. Clemens Rodt, der mir Zeichnung der von ihm aus Zweigen vom Hrn. Superint. Oberdieck erzogenen Frucht sandte (wie sie oben breiter u. kreiselförmig nebenbei gegeben ist), bemerkte zu ihr „sehr süß, vortrefflich, an Winter-Nelis mahnend" und ihr Anbau mag deshalb recht fleißig versucht werden.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. IV, S. 63 mit Beschreibung von Bivort. (Die Frucht hält auf der Abbildung ohngefähr das Mittel zwischen den von mir oben dargestellten 2 Formen, ist $3^1/_4$'' breit, $3^1/_2$'' hoch, am Stiele stark abgestumpft u. wie am Kelche sehr beulig.) — De Liron, Liste syn., S. 80; Descript. II, S. 23, tab. 23 mit Figur der Annal. In s. Poiriers les

plus précieux fehlt sie, dagegen gab sie Baltet, S. 38 der deutsch. Bearb., seinen les bonnes poires hinzu. — 3. Publicat. der Soc. van Mons S. 110. — Sonst nur in Verzeichnissen. — Syn. fehlen.

Gestalt u. Größe vrgl. m. oben. Bivort beschreibt die Frucht als groß oder sehr groß, mehr oder weniger rundlich oder kreiselförmig, beulig, sehr unregelmäßig. — Nach meinen Namurer Früchten kann sich die Birne auch länglich, um den Kelch eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig oder birnförmig bauen.

Kelch: hart- aber breitblättrig, sternförmig, offen, mit Griffelresten erfüllt, in kleiner und seichter oder auch in enger und tiefer, oft durch Beulen verschobener Senkung.

Stiel: verschieden stark u. lang, meist gekrümmt, holzig, braun, steht wie eingedrückt mit Fleischhöckern umgeben, in deren einen er einerseits oft ausläuft.

Schale: grüngelb, mit feinen und stärkeren bräunlichen Punkten und mit vielem düsteren, graubraunen, netzartigen, oft rauhen Rost, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: beschrieben als gelblichweiß, halbfein, schmelzend, butterhaft, saftreich gezuckert weinig, gehoben durch sehr angenehmes Parfüm — war an meinen Früchten weiß, unter der Schale grünlichweiß, fein, saftreich, butterhaft, schwach weinig süß mit etwas Gewürz, doch immer etwas arm an Letzterem und an Zucker.

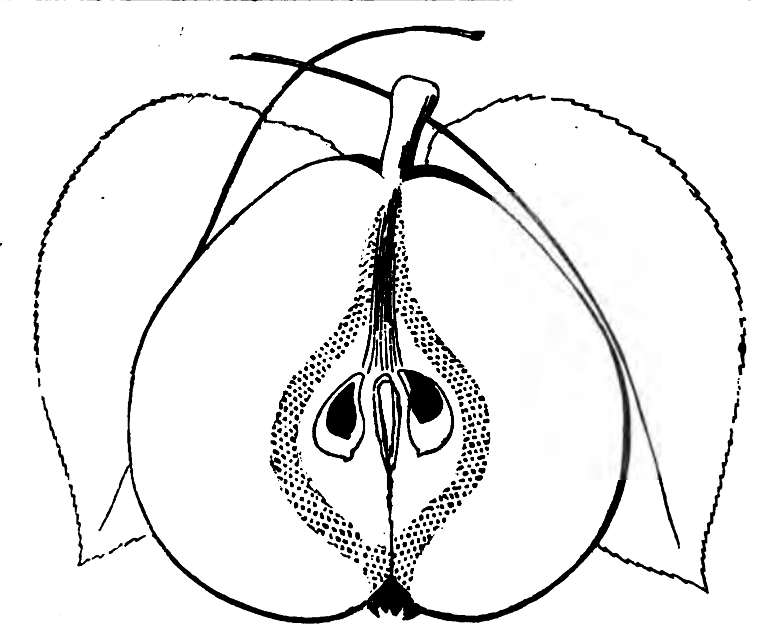
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, voll- oder schwachhohlachsig, Kammern nicht groß, mit vollkommenen kaffeebraunen Kernen, die einen stärkeren oder schwächeren Höcker haben.

Reife u. Nutzung: die Birne zeitigt im Dec. u. Jan., nach Gregoire auch noch etwas später, u. ist nach den Annal. fast allerersten Ranges. — Die von mir versuchten Früchte reiften nach durchgemachter Ausstellung vorzeitig zu Ende Okt., Hr. Rodt gibt Mitte Dec. an.

Der Baum wird als starkwachsend und fruchtbar, zur Pyramide sich eignend — von Baltet als von gedrungenem Wuchse, schwach auf Quitte, bezeichnet. — An meinen, aus Reisern von den Herren Millet und Gregoire erzogenen, überein vegetirenden Probezweigen sind die Sommerzweige mittelstark u. lang, gerade, gelblichbraun, mit sparsamen u. feinen weißlichen Punkten. Blätter an denselben etwas klein, elliptisch, glatt, fein-gesägt, auf den 1″ langen aufrechtstehenden Stielen aufgerichtet, flach, die an der Spitze des Zweigs etwas sichelförmig gebogen. Die Blätter am 2- und 3jährigen Holze sind größer, ebenfalls elliptisch, einzelne schmalere lanzettförmig, glatt, fein-gesägt, flach, mit den dünnen, aber steifen 1—1½″ langen Stielen in gleicher Richtung stehend. Die Blüthenknospen scheinen kurzkegelförmig, fast rundlich, stumpfspitz, dunkelbraun zu sein. — Bivort beschreibt sie als groß, konisch, zugespitzt, gelbbraun mit Dunkelbraun und Grau schattirt — die Blätter am Sommerzweige als groß, oval, zugespitzt oder rundlich oval, fein u. regelmäßig gesägt, zuweilen ganzrandig u. hat sie auch am Fruchtholze diesem entsprechend eirund, nur einzelne kleinere elliptisch abgebildet, so daß sich die von mir angegebene Form bei starkem Wuchse des Baumes wohl ändern kann.

Jahn.

No. 516. Zephirin Louis. Diel I, 1. 3.; Lucas VI, 1. a.; Jahn III, 3.



Zephirin Louis. Bivort. (Gregoire.) *, vielleicht ** Dez. Jan.

Heimath und Vorkommen: sie wurde v. Hrn. Gregoire erzogen und nach einem seiner Söhne benannt. Der junge Baum trug zuerst 1849. Die Birne wurde vom Congreß in Namur empfohlen, und de Liron, wie Baltet nahmen sie in ihre Auswahl, Letzterer im Nachtrage für die deutsche Bearbeitung, S. 46, auf. — Mich wollten Früchte, die ich aus Herrnhausen, aus Tirlemont u. aus Namur (letztere von der Ausstellung in Görlitz) hatte, nicht recht befriedigen, doch waren sie wohl nicht in gehöriger Ordnung gereift, denn Hr. Borchers lobt die Birne in s. Beitr. zur Vervollk. des Obstb., S. 349, bezeichnet sie auch in Kochs Wochenschr. (1865, S. 60 et sequ.) wieder als sehr beachtungswerthe Tafelfrucht I. R., die früh und reich trage und sich gut ausbilde, und deshalb die Empfehlung zum allgemeinen Anbau zu verdienen scheine — weshalb der letztere recht oft bei uns versucht werden mag.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. III, S. 105. — Annal. de Pom. IV, S. 95 (mit Beschreib. v. Bivort) Zephirin Louis, in letzterem mit dem Syn. Nouveau Zephirin. Die Birne ist in beiden Werken uns. Holzschnitte entsprechend abgebildet, in der einen Frucht der Ann. jedoch nach dem Stiele zu halbkugelförmig abgerundet, während ich sie gerade in einigen Früchten aus Herrnhausen abnehmend nach dem Stiele, kegelförmig stark abgestumpft vor mir hatte. Im Alb. ist sie grün, a. d. S.S. gebräunt, in den Ann. schön goldgelb, leuchtend geröthet (in voller Reife) abgebildet. — Nach dem Alb. hat sie Doch-

nahl II, S. 81, der sie Zephirins Bergamotte nannte, Toug., S. 59, v. Biedenf., S. 97, De Liron, Liste syn., S. 100 u. Descript. I, 46, tab. 11, Fig. 7. — Louis Gregoire ist eine andere von Gregoire erzogene Birne, die S. 378 erwähnt wurde.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Bivort beschreibt die Birne in den Ann. als mittelgroß, rundlich oder bergamottförmig, doch ein wenig kreiselförmig gegen den Stiel zu, und bildete sie $3^1/_4$" br., $2^3/_4$" hoch, in der rundlichen Form fast 3" breit, $2^3/_4$" hoch ab, wogegen meine Herrnhäuser Früchte nur etwa $2^1/_2$" breit und ebenso hoch waren. Der Holzschnitt gibt Figur einer Frucht aus Namur.

Kelch: klein, kurz- u. spitzblättrig, schwarzbraun, halboffen, bisweilen seicht und enge, bisweilen tiefer und weiter eingesenkt, zuweilen mit Beulen umgeben.

Stiel: meist kurz u. dick, holzig, grünbraun, steht fast unvertieft obenauf oder auch in kleiner Höhle, mit Höckern umgeben.

Schale: hellgrün, später gelbgrün mit grünlichen oder bräunlichen Punkten, an d. S.S. mehr gelb mit bräunlicher Röthe, worin dunklere Punkte bemerklich sind u. mit stellenweise stark gehäuftem glatten oder rauhen Rost; auch hie u. da mit grünlichumkreisten schwarzen Schmutzfleckchen.

Fleisch: nach Biv. gelblichweiß, halbfein, (etwas körnig), schmelzend, saftreich, süß, stark gewürzt, v. eigenthümlichen delicaten an die B. blanc u. die Bergamotten erinnernden Geschmack. — Ich notirte den Geschmack zwar ebenfalls als noch gut, doch ohne Vorzüge, weil in 2 Fällen von Gewürz und im 3ten auch von Zucker nur wenig vorhanden war. Auch Baltet in Rev. hort. (Monatsschr. 1865, 238) fand sie 1862 zwar gewürzhaft, 1863 aber geschmacklos u. bezeichnet das Fleisch als halbbrüchig.

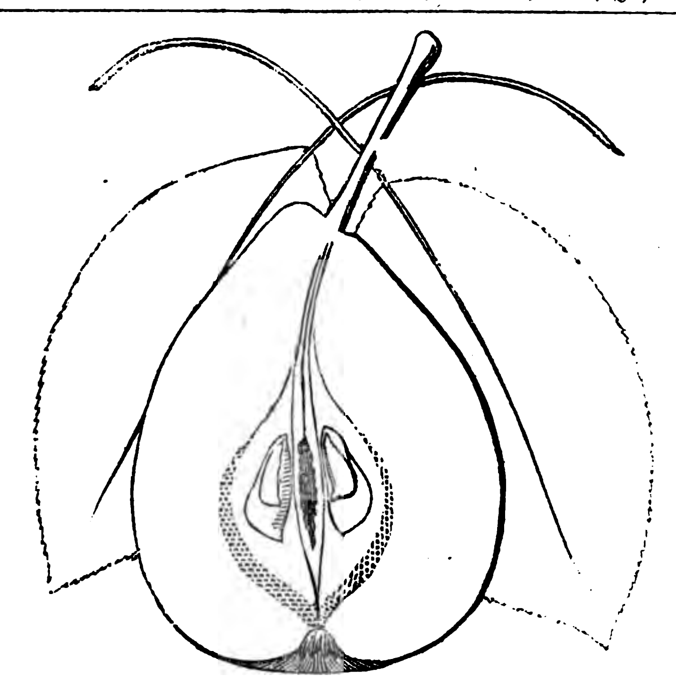
Kernhaus: mit ziemlich vielen feinen, mitunter aber auch stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern klein, mit hellbraunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift gegen Ende Dec. u. dauert bis Ende des Jan., aber nur die Herrnhäuser Früchte hielten sich so lange, die anderen waren schon in Mitte oder zu Ende des Okt. reif, wozu freilich die frühere Abnahme u. s. w. mitgewirkt hatten.

Der Baum wächst nach Hrn. Hofgartenmeister Borchers kräftig, doch wenig aufrecht, seine Zweige hängen und wachsen unregelmäßig durch einander, er eignet sich deshalb zu Hochstamm, zu anderen Formen nur unter Anwendung eines sehr guten Schnittes. — An einigen aus Zweigen v. Hrn. Gregoire erzogenen jungen Bäumen sind die Blätter am Grunde der Sommerzweige u. am mehrjährigen Holze oval, doch oft etwas eirund und herzförmig, glatt, fein, meist seicht, die größeren Bl. aber auch gröber und tiefer gesägt, stark sichelf. u. etwas schifff., doch krümmt sich der Blattrand wie die Spitze meist wieder nach unten, dunkelgrün, mattglänzend. — Sommerzweige nicht stark u. lang, wenig geknieet, grünlich graubraun, gegenüber und nach oben rothbraun, stellenweise fast dunkelviolettbraun mit vielen feinen gelblichen Punkten. — Blüthenkn. nach Biv. mittelgr., oval, zugespitzt, braun. — (Der Holzschnitt gibt das eirunde Blatt zu breit und wie das andere zu unregelmäßig.

Jahn.

No. 517. **Urbaneks Butterbirne.** Diel I, 3. 3.; Lucas V, 1. b.; Jahn VI, 3.



Urbaneks Butterbirne. Oberdieck. (van Mons.) **† Dec. Januar.

Heimath u. Vorkommen: auch diese delikate, durch späte Zeitigung schätzbare Frucht fand sich unter den circa 300 unbenannten Birnreisern, die ich 1838 von Herrn Professor van Mons bekam. Bis jetzt habe ich sie unter allen meinen belgischen Birnsorten nach Vegetation u. Frucht unter einem andern Namen noch nicht auffinden können, und ist es wahrscheinlich, daß sie aus den letzten Kernsorten des Hrn. v. Mons herstammt, von denen er mir viel gesandt zu haben schrieb. Ich zögere mit ihrer Veröffentlichung nicht länger, da sie, selbst hochstämmig gezogen, mir in irgend guten Jahren schmelzende, delikate Früchte brachte, die nur in dem mir bekannten spätesten Jahre 1864, am 24. Oct. gebrochen, nicht schmelzend wurden und etwas welkten, und als Pyramide gezogen noch mehr befriedigen wird. Ich benannte sie nach dem als Pomologen bekannten früheren Pfarrer zu Majthény in Ungarn und jetzigen Domherrn in Pesth, Urbanek, von dem ich manche gute Obstsorte in richtig benannten Reisern erhielt.

Literatur und Synonyme: wird hier wohl zuerst beschrieben.

Gestalt: steht zwischen konisch und kreiselförmig, 2″ breit, $2^1/_4$ bis $2^1/_2$″ hoch, oft fast so breit, als hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich meistens ziemlich flachrund

wölbt und noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie nur schwache oder keine Einbiegungen, und eine starke kreiselförmige, oder mehr konische, nur wenig oder fast gar nicht abgestumpfte Spitze, die häufig halb in den Stiel übergeht.

Kelch: hartschalig, offen, allermeist der Kelchausschnitte beraubt, sitzt in mäßig tiefer und weiter, oft flacher, ziemlich ebener Senkung, und auch über die schön geformte Frucht sieht man deutlichere Erhabenheiten nicht hinlaufen.

Stiel: stark, holzig, gerade oder nur sehr wenig gekrümmt, 1 bis $1^1/_4$" lang, sitzt meist wie eingesteckt und oft etwas unterhalb der durch einen Wulst gebildeten höchsten Fruchtspitze u. durch diesen Wulst zur Seite gebogen.

Schale: ziemlich stark, wenig glänzend, vom Baume hellgrasgrün, in der Reife gelb, oft auch nur grünlichgelb. Röthe fehlt oder ist nur matter Anflug. Punkte zahlreich, doch matt, nicht ins Auge fallend. Rost-Anflüge und Figuren nur wenig vorhanden, um den Kelch bildet der Rost einen größeren Fleck als Ueberzug und so auch etwas um den Stiel. Geruch schwach.

Das Fleisch ist matt gelblichweiß, fein, saftreich, hat ums Kernhaus nur ganz feine Körnchen, riecht gewürzhaft, ist bei hinlänglich spät gebrochenen Früchten schmelzend, von gewürztem, fein weinigen Zuckergeschmacke, der dem der Regentin ähnlich ist.

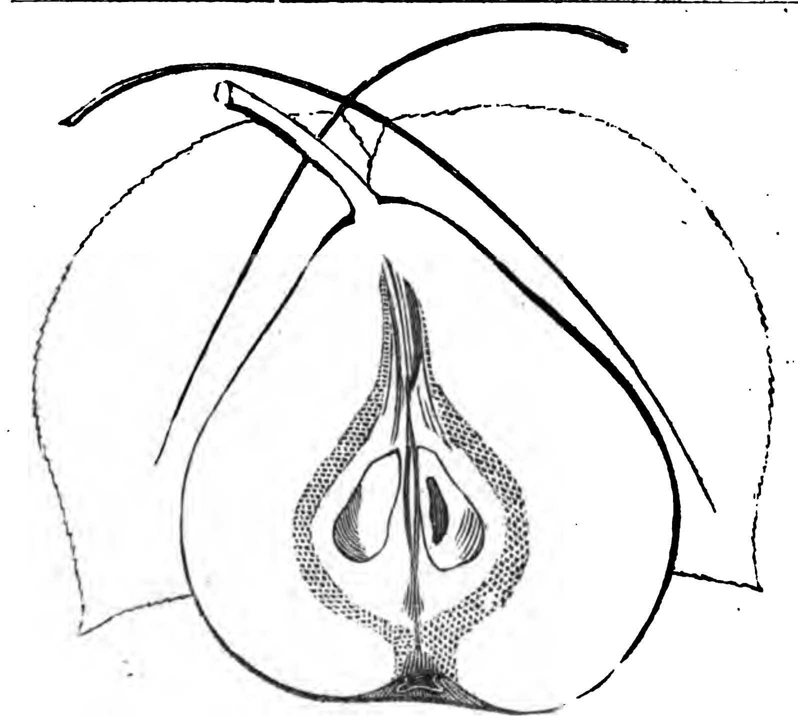
Das Kernhaus hat eine kleine hohle Achse, die ziemlich weiten Kammern enthalten starke, meist wenig vollkommene, langgespitzte, auch am Kopfe mit einem starken Knöpfchen versehene schwarze Kerne.

Reifzeit und Nutzung: muß erst gegen Ende Okt. gebrochen werden und zeitigt dann in irgend guten Jahren Ende Dec. oder im Januar, nach der Winter Nelis.

Der Baum wächst rasch, doch nicht stark und eignet die frühtragende Sorte zu Pyramide sich sehr. Sommertriebe kurzgliedrig, ziemlich gekniet, nach oben nur wenig abnehmend, olivengrün, sehr zahlreich, doch fein punktirt. Blatt glänzend, fast flach, lang und spitz eiförmig, seicht gezahnt. Afterblätter ganz kurz, fadenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen meist lanzettlich, manche mehr elliptisch, auch zum Theil langoval, seicht gezahnt. Augen stark, bauchig-konisch, etwas abstehend, auf ziemlich vorstehenden, mehr wulstigen, als gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 518. Rousselon. Diel II, 2. 3.; Lucas V, 2. b.; Jahn IV, 3.



Rousselon. Bivort. (Esperen.) * Dec. Jan.

Heimath u. Vorkommen: sie ist ein Sämling Esperens, der Baum trug aber erst 1846 nach dem Tode des Majors bei Berkmans, der mehrere seiner Sämlinge übernommen hatte und die Frucht wurde nach Hrn. Rousselon, Hauptredacteur der Annal. de Flore et Pomone benannt. — Die von mir zum Holzschnitte u. zur Beschreibung benutzte Frucht befand sich in der Sammlung aus Angers bei der Ausstellung in Berlin und die Vegetation schildere ich nach einem Baume, den ich von Hrn. Leroy in Angers bezog, da mir die Frucht dorther gefallen hatte. Selbsterzogen habe ich die Birne jedoch noch nicht und ihr Verhalten bei uns muß erst noch erprobt werden.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. I, S. 87: Rousselon, mit Beschreibung von Bivort nach einer aus Paris ihm zugesendeten Frucht. Die Abbildung gibt sie eirund, an beiden Enden abgestumpft, fast 3" breit u. um ein Geringes höher, an der S.S. stark, fast violett geröthet; Fleisch u. Geschmack werden ähnlich wie von mir geschildert, die Reife wird auf Februar angegeben. — Soc. van Mons empfahl die Frucht als geprüft in 1 Publication, S. 43. — de Liron, Liste synon., S. 92, wie die Annalen. Desgleichen Gaujards u. das Bilvord. Verzeichniß, letzteres bezeichnet das Fleisch als schmelzend. Leroy ebenfalls als schmelzend, groß, I. Ranges, sogar von Febr. bis

Mai reifend. Galopin et fils, 1863—64 wollen sie nicht weiter vermehren, haben aber auf der betr. Liste auch noch manche andere unverwerfliche Birne.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Die von mir untersuchte Frucht kann als kreiselförmig, am Kelche stark abgeplattet und eingedrückt bezeichnet werden. Biv. beschreibt sie als mittelgroß, rundlich, nach dem Stiele zu etwas abnehmend, zwischen Doyenné- u. Bergamott-Form.

Kelch: hartblättrig, hornartig, unvollkommen, offen, gelbbraun, eng u. tief eingesenkt, mit starken Beulen umgeben, die über die Wölbung fortlaufend oft Ungleichheit in der Abrundung verursachen.

Stiel: ziemlich stark, holzig, schwarzbraun, steht obenauf, fast ohne Absatz, nur wegen eines sich anlehnenden Höckers schief. Nach den Annal. ist er kurz u. dick und fast flachstehend, doch gibt ihn die Abbildung auf der abgestumpften Spitze in Höckern vertieft.

Schale: citronengelb mit grünen Stellen, an der Sonnenseite orangefarben geröthet und roth- oder röthlich-, sonst ringsum ziemlich stark grün- oder braun-punktirt und streifig berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, halbschmelzend, saftig, weinig- oder etwas säuerlich-süß mit ziemlich viel Gewürz.

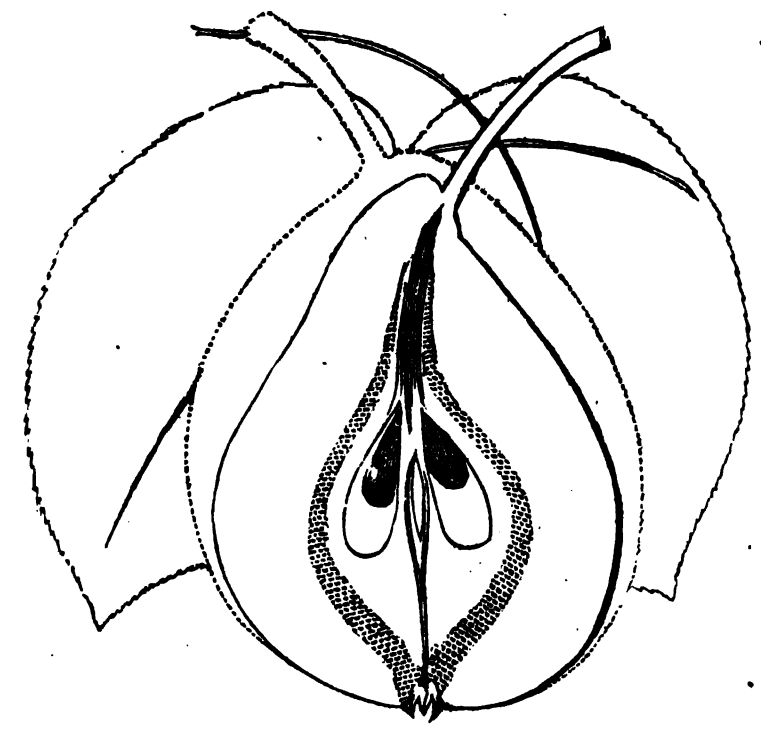
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern länglich muschelförmig, in meiner Frucht nur mit unvollkommenen Kernen, während Biv. die Kerne als vollkommen, zahlreich vorhanden schildert.

Reife und Nutzung: die Birne aus Angers reifte gegen Ende des Okt. u. zu dieser frühen Reife hat die frühere Abnahme zu Ende Sept. u. die Ausstellungswärme viel mitgewirkt. Daß die Birne jedoch bis Febr. dauert, scheint hiernach unwahrscheinlich, allein es ist immerhin möglich, und sie mag also auch nach dieser Richtung hin bei uns weiter geprüft werden.

Der Baum ist nach Bivort von mittlerer Wüchsigkeit u. nach de Liron ziemlich fruchtbar. — Die Sommerzweige meines jungen Baumes sind ziemlich lang u. stark, etwas stufig, grünbraun, an der Sonnenseite u. nach oben geröthet, zahlreich und ziemlich stark weißlich punktirt, an der Spitze etwas wollig. Augen besonders in der Mitte des Zweigs stark abstehend, ziemlich groß, kegelförmig, zu kleinen Fruchtspießen auswachsend, mit lanzettförmigen Nebenblättern besetzt. Die anderen Blätter am Sommerzweige sind elliptisch, oft in der vorderen Hälfte breiter, weil nach dem Stiele zu stark abnehmend, (nach beiden Enden hin zugespitzt u. verlängert, Biv.), regelmäßig oft ziemlich tief u. scharf gesägt. Blätter des älteren Holzes u. unten am Sommerzweige größer, oval mit Ansatz u. Uebergang zu Elliptisch u. Breitelliptisch, so daß die Form doch als elliptisch anzunehmen ist, feiner, aber ebenfalls ziemlich scharf gesägt, meist flach, länger oder kürzer gestielt, dunkelgrün, ziemlich glänzend, feingeadert, glatt, lederartig dick und steif. — Blüthenknospen scheinen kegelförmig, sanftspitz, mittelgroß, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt zu sein.

Jahn.

No. 519. Eiförmige Augustin. Diel III (II), 3. 3.; Luc. XI (V), 2. b.; Jahn II, 3.



Eiförmige Augustin. Diel. (Duhamel.) ††, selten * Dec. Febr.

Heimath u. Vorkommen: eine St. Augustin war bereits Quintinye und Duhamel bekannt, ersterer unterschied aber eine schlechtere Birne dieses Namens, nebenbei Poire de Pise genannt u. auch Merlet scheint diese als St. Augustin gehabt zu haben, da er sie als hart u. trocken bezeichnet, was jedoch Duhamel dem Boden zuschreibt. — Die Frucht ist allerdings zum Rohgenuß, wozu sie früher diente, unter gewöhnlichen Verhältnissen wenig geeignet, sie verhält sich jedoch darin mancher neueren gepriesenen Birne gleich, hat geschichtlichen Werth und kann immer als eine gute Winterkochbirne dienen.

Literatur u. Synonyme: Diel VI, S. 144. Zur Unterscheidung von jener auch Poire de Pise genannten Augustin (die allenfalls die Angelikabirne S. 381 dieses Bandes sein könnte, der de Pise als Syn. beigegeben wird) nannte er sie Eiförmige Augustin, Augustinerbirne, Saint Augustin. — Duhamel III, pag. 82, tab. 58, Fig. 3 gibt sie ziemlich ähnlich in Form u. Größe der inneren Figur unseres Holzschnittes. — Christ, Vollst. Pom. Nr. 152 ebenfalls mehr kegelförmig, als eirund, nennt sie Gute Augustinerbirne; dessen Hdwb. S. 152. — Pom. Austriac., Taf. 163 sehr gelb und geröthet. — Oberdieck, Anleit. S. 268. — Dochnahl S. 58, gibt S. 9 der St. Augustin Quintin., mit dem Syn. de Pise zu weiteren Syn. Schlegelbirne in Franken und Franc-réal, Lindley (? die Red.) — Cat. Lond.: Saint Augustin, bezeichnet sie als klein, abknackend, III. Ranges, und als entbehrlich.

Gestalt u. Größe vergl. oben. Diel beschreibt sie als rundeiförmig, oft der Berg. von Soulers ähnlich, $2^1/_2$" breit und 3" hoch und hatte ich sie selbst

auch schon mehr bauchig, nach dem Stiele mit flach erhabenen Linien abnehmend, wie diese 2te Form auf unserem Holzschnitte durch Punk[?] angedeutet ist.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, aufrecht, weit offen, flach eingesenkt, bisweilen mit kleinen Erhabenheiten umgeben, die einzeln fortlaufend die regelmäßige Abrundung beeinträchtigen.

Stiel: verschieden stark u. lang, oft nur 1" lang, braun, holzig, steht wie eingedrückt, häufig durch einen sich anlegenden Fleischwulst zur Seite geschoben.

Schale: stark, hellgrün, später mehr gelbgrün oder gelb, zuweilen auf der ganzen Sonnenseite bleich erdartig geröthet, mit zahlreichen u. starken bräunlichen Punkten und etwas Roststreifchen, auch um Kelch und Stiel zusammenhängender gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, rauschend, fast abknackend, süß-säuerlich, vermischt mit etwas Herbem, u. schwach gewürzt. Diel bezeichnet es als halbschmelzend, markig auflöslich, von etwas fein-süß-säuerlichen Geschmack und gibt Duhamels Bemerkung, daß die Frucht in gutem, etwas starken Boden sehr gut, saftreich u. parfümirt, auch viel größer werde, indem er zufügt, dieses sei bei vielen der besten Tafelfrüchte ebenso der Fall.

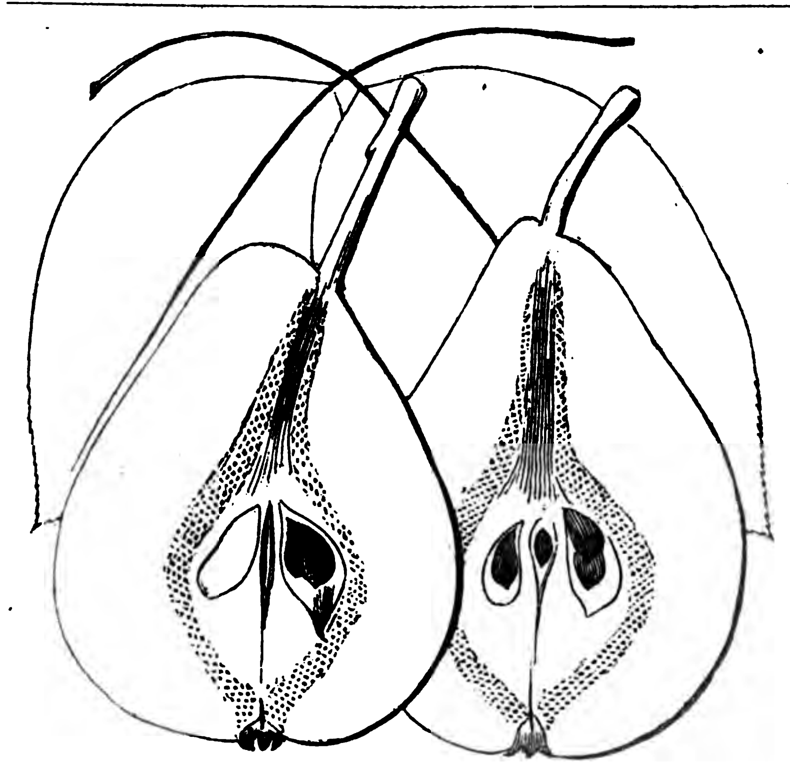
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern groß und länglich, mit großen langgespitzten, schwarzbraunen Kernen, die zum Theil einen kleinen Höcker haben.

Reife u. Nutzung: die Frucht zeitigt im Dec. u. hält sich oft bis Febr. u. ist auch nach Oberdieck eine schätzbare Kochbirne für Nov. bis Febr., doch nicht vor dem 8.—15. Okt. zu brechen, weil sie außerdem gerne welkt. Vom Mehligwerden, wozu sie nach Diel neigt, bemerkte Letzterer nichts.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird nur mittelgroß, wächst auf Quitte sehr gemäßigt, trägt früh und reichlich. Die Sommertriebe an meinen aus Zweigen von Herrn Superint. Oberdieck neu erzogenen jungen Bäumen sind stark, mäßig lang, etwas stufig, gelblichgrün, an der Sonnenseite mit bräunlichem Schimmer, vielfach fein weißlich punktirt, nach oben geröthet. — Blätter am Grunde der Sommerzweige groß, eirund, mäßig spitz, mit bis 2" langem Stiele. Von der Mitte des Zweigs an sind sie kleiner und wie sie Diel schildert, nemlich elliptisch und breitelliptisch, glatt, regelmäßig, etwas seicht stumpfgesägt, kürzer gestielt. Die Blätter am mehrjährigen Holze sind weniger breit, als die am Grunde der Sommerzweige, doch gleichfalls eirund, nur einzelne elliptisch mit mehr oder weniger lang auslaufender Spitze, hie und da etwas herzförmig, u. schärfer gesägt, schwach schifförmig oder etwas wellenförmig (die an den Sommerzweigen auch sichelförmig) ziemlich dunkelgrün, mäßig glänzend, fein geadert, nur die weißlichgrüne Blattrippe fällt ziemlich in die Augen. Blattstiel $1^1/_4$—$1^3/_4$" lang. Blüthenknospen fehlen mir zur Zeit. — (Der Holzschneider hat den herzförmigen Ausschnitt des einen Blattes zu breit gegeben.)

Jahn.

No. 520. **Delahauts Colmar.** Diel II, 3. 3.; Lucas V, 2. b.; Jahn IV, 3.



Delahauts Colmar. Bivort. (Gregoire.) * Dec. März, oft früher.

Heimath und Vorkommen: Herr Gregoire erzog sie aus Samen der Regentin und als der Baum 1847 getragen, benannte er die Frucht nach seinem Gärtner. — Selbst erzogen habe ich auch diese Birne bis daher nicht, aber ich hatte 3 Früchte derselben aus der Sammlung der Gartenbaugesellschaft zu Namur von der Ausstellung in Görlitz. Wie es scheint verlangt dieselbe, die in gehöriger Ausbildung vortrefflich sein und ihrem Lobe entsprechen mag, ein gutes Jahr oder günstigen Stand, denn ich kann mich, selbst über diese belgischen Früchte so beifällig nicht aussprechen, daß ich die Anpflanzung ohne Weiteres empfehlen möchte, sondern es mögen bei uns Prüfungsversuche vorausgehen.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. V, S. 21: Colmar Delahaut, mit Beschreibung von Bivort. (Bivort spricht auch hier wiederholt über die Schwierigkeit der Feststellung der Form, des Geschmacks und der Reifzeit neuerzogener Früchte u. hält es für fraglich, ob nach der ersten Tracht gebrochene Pfropfreiser in der späteren Verbesserung oder Verschlechterung der Frucht ebenso nachfolgen, will auch nur das Holz vom Gipfel solcher Bäume als brauchbar zur Veredlung erklären — was den Lehren der Pflanzen-Physiologie widerspricht.) — 3te Publ. der Soc. v. Mons, S. 109. — De Liron d'Air., Liste syn., S. 50, dessen Descript. II, S. 7, tab. 20, Fig. 5, bezeichnet nach Früchten von Hrn. Gregoire das Fleisch als schmelzend oder halbschmelzend, süß u. parfümirt, reif Jan.—März. — Baltet in Revue hort. (Monatsschr. 1864,

S. 237) „fein, halbschmelzend, erhaben, Ende Dec." — Sonst nur in Verzeichnissen, als I. Ranges, und nur von Leroy als II. Ranges bezeichnet. — Syn. sind nicht bekannt.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Die Birne ist in den Annal. in 2 verschiedenen Formen und Größen abgebildet a) kegelförmig-birnförmig, ähnlich der etwas längeren Frucht unseres Holzschnittes, doch größer, $2^3/_4$" breit, $3^3/_4$" hoch, b) kreiselförmig, um den Kelch stark abgeplattet, nach dem Stiele zu kurzbirnförmig, $2^1/_4$" breit und um etwa 1''' höher; u. wird beschrieben als mittelgroß oder ziemlich groß, unregelmäßig-birnförmig, mehr oder weniger beulig.

Kelch: kurzblättrig, hartschalig, offen, in flacher oder seichter Einsenkung ohne Beulen im Umkreise, wenn auch hier und da eine Stelle am Bauche mehr hervortritt.

Stiel: etwas dünn, 1" lang, braun u. holzig, obenauf oder schwach vertieft, sehr oft durch einen sich aufwerfenden Höcker zur Seite geschoben.

Schale: gelbgrün mit gelbbraunen Punkten u. Rostfleckchen, nur an einer der mir vorliegenden Früchte an der S.S. etwas bräunlich geröthet und mit mehr zusammenhängendem Roste um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, halbschmelzend, fast etwas rauschend, saftreich, zwar ziemlich süß, doch von wenig gewürztem, etwas wässrigen Geschmack. Bivort bezeichnet letzteren als stark aromatisirt, Soc. v. Mons als süß, angenehm parfümirt, dem der alten Colmar ähnlich, wie Bivort früher, während ihn der Letztere aus späteren Ernten dem der Bonchrétien d'Espagne vergleicht.

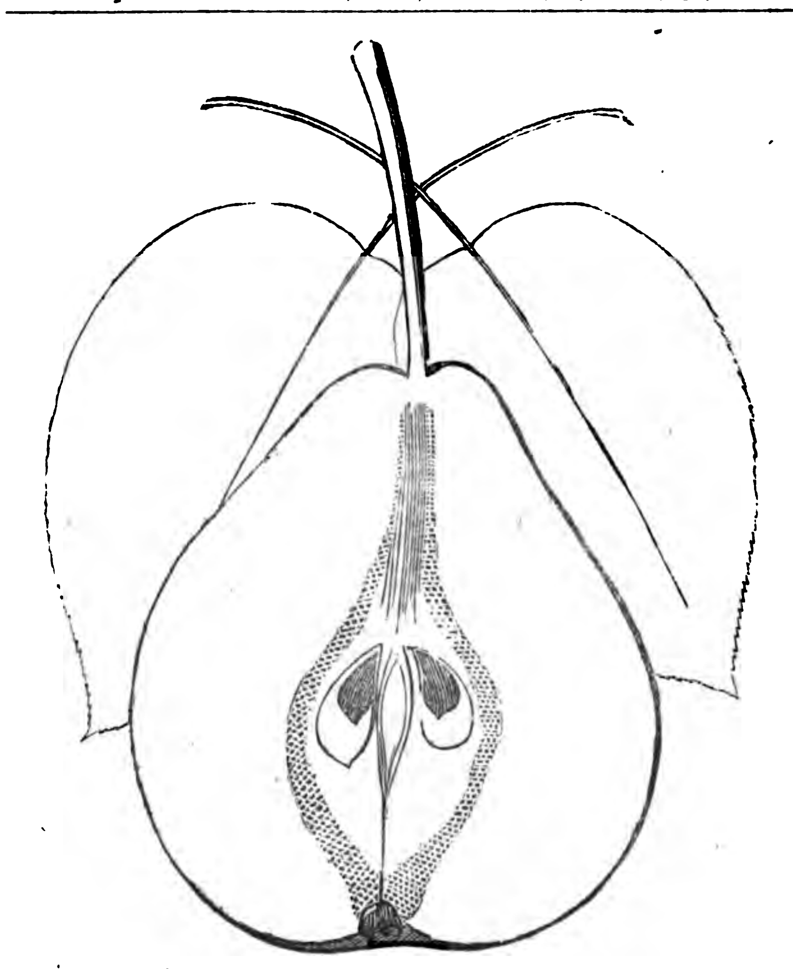
Kernhaus: hat ziemlich viele Körnchen im Umkreise, eine volle Achse und ziemlich große Kammern mit vielen vollkommenen hellbraunen, am Kopfe breiten mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife u. Nutzung: die mir vorgelegenen Früchte waren sämmtlich gegen Ende des Oct. völlig reif; unter anderen Verhältnissen würden sie sich wohl 1 Monat länger gehalten haben. Auch bei Bivort zeitigten die Erstlingsfrüchte im Nov., die aus späteren Jahren Ende März und die Birne mag durch langsameres Ausreifen an Wohlgeschmack gewinnen, denn nach mir von Hrn. Clemens Rodt mitgetheilten Bemerkungen hielt sich eine von ihm erzogene bis Anfang Febr., war zwar stark gewelkt und außen und innen braun, doch sehr süß und stark gewürzt.

Eigenschaften des Baumes: Bivort schildert den Baum als starkwüchsig, pyramidal, ziemlich fruchtbar, Baltet als tragbar. — An meinen aus Hrn. Gregoire's Reisern erzogenen Probeästen sind die Sommerzweige mäßig stark und lang, etwas stufig, grünbraun, a. d. S.S. rothbraun, fein weißgelb punktirt. Die Blätter an denselben sind mittelgroß, elliptisch, glatt, fein oder auch etwas gröber stumpfgesägt, die nachgewachsenen Blätter an den Augen schmaler und lanzettförmig. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind größer, die längergestielten kleineren darunter zwar ebenfalls elliptisch, die größeren kurzgestielten jedoch eirund und breiteirund, fast rundlich, meist jedoch etwas verlängert nach dem Stiele zu, (so daß auch am Fruchtholze die spätere Blatt-Hauptform elliptisch sein mag), oft kurz, oft auch langauslaufend zugespitzt, glatt, ganzrandig oder sehr undeutlich gesägtgekerbt, meist flach oder etwas wellig am Rande gebogen, ziemlich dunkelgrün und glänzend.

Jahn.

No. 521. Pauls Birne. Diel III, 2. 3.; Lucas XI (XII), 1. b.; Jahn II, 3.



Pauls Birne. Lucas. †† December, März.

Heimath u. Vorkommen: sie ist in Württemberg, in den Oberämtern Brackenheim, Besigheim, Weinsberg ziemlich häufig, verdient aber als schöne, große, lange dauernde Winterkochbirne, die sogar noch zum Rohgenuß dienen kann, auch weiterhin Empfehlung u. Verbreitung. — Früchte derselben sandte mir 1862 Herr Pastor Jacobi in Hainrode und gleichzeitig Herr Garteninspector Lucas in Reutlingen und da mir die Birne sehr wohl gefiel, so habe ich Herrn Jacobi später auch um Zweige gebeten.

Literatur und Synonyme: Lucas beschrieb sie in s. Kernobstsorten Württembergs, S. 255. — Anderwärts, z. B. in Metzger oder Dochnahl habe ich den Namen nicht gefunden, auch nichts Aehnliches in Pomon. franconica u. s. w. Vergleichen könnte man etwa Knoops Foppen-Peer, Poire la Force, tab. VIII, von Diel I, 283 als Vexierbirne beschrieben, besonders da sie nach

Knoop sich oft in der Sonne stark röthet. — Eine ähnliche rothe, doch weniger bauchige und mehr längliche Birne sandte mir 1864 Lucas als Winter-Frankfurter (aus Feldrenach), die jedoch weder Diels Große Winterrousselet, noch die von mir (im Hdb. II, S. 495) beschriebene Veldenzerbirne — die beide nach neueren Beobachtungen doch verschieden sein werden — und auch nach ihrer Dauer bis Anf. Febr. nicht der Große Roland (Rothe Wadelbirne) sein konnte, (denen Dochnahl das Syn. Frankfurter Birne zugibt), sondern wieder eine eigne selbstständige Frucht sein mag, die weiter zu prüfen ist.

Gestalt und Größe vergl. man oben. Andere Früchte waren am Bauche auch breiter, dabei zugleich abnehmender und spitzer nach dem Stiele, und nach Lucas Einreihung der Birne unter die rundlichen Früchte scheint die Form mehrfach wenigstens ebenso hoch als breit zu sein.

Kelch: kurz- u. spitz-, doch hartblättrig, gelbbraun, offen, in ziemlich weiter u. tiefer, meist regelmäßiger Senkung. Doch erheben sich von der Kelchwölbung aus stumpfe Schwielen über den Bauch hin, ohne die Rundung zu beeinträchtigen.

Stiel: ziemlich stark, bis $1^3/_4$'' lang, steht obenauf wie eingedrückt, mit einigen Fleischringeln umgeben.

Schale: mattcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten und hie und da auch mit einigen Roststreifchen, an der Sonnenseite mit lebhafter hellblutfarbener verwaschener Röthe, worin feine graubraune Punkte bemerklich sind u. mit gelbbraunem zusammenhängenden Roste um Kelch und Stiel.

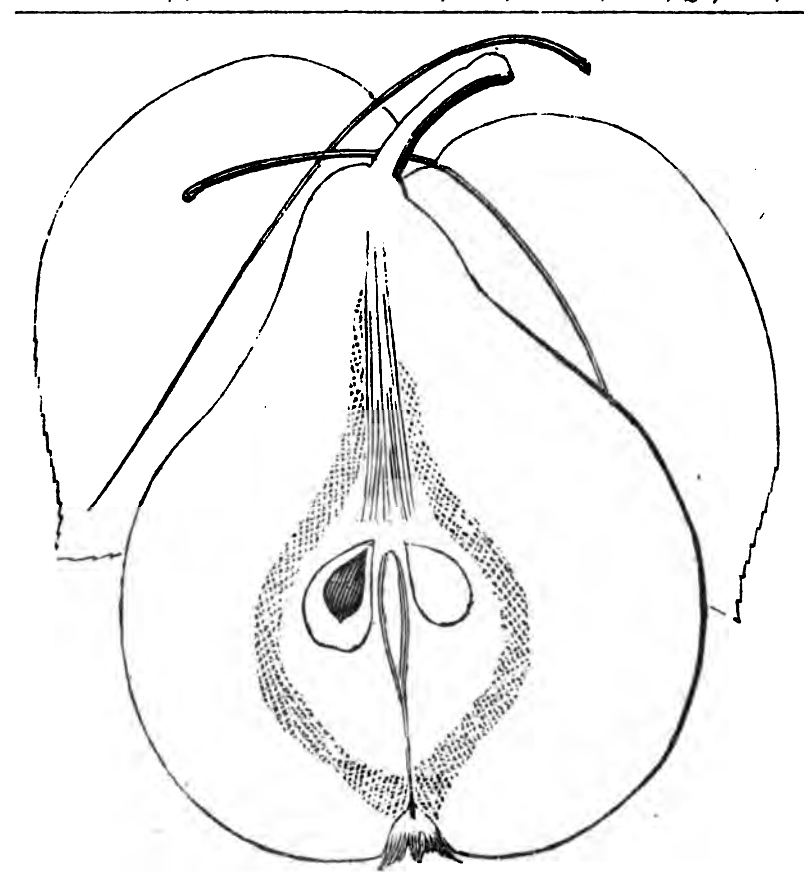
Fleisch: gelblichweiß, etwas gröblich, abknackend, doch ziemlich saftig und wohlschmeckend, recht süß, mit wenigem Herben.

Kernhaus: mit nicht zu vielen auch nicht zu großen Körnchen umgeben, hat hohle Achse und große Kammern mit dunkelbraunen, zum Theil unvollkommenen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne zeitigt im December, hält sich aber unverändert bis in den März und ist dann, wie auch Lucas bemerkt, ganz angenehm zu genießen; sie war mit anderen bis dahin noch vorhandenen späten Birnen, wie Madame Millet u. Dr. Brétonneau gleichzeitig versucht, unter diesen die schmackhafteste, u. wird auch als gute Kochbirne von Hn. Jacobi sehr gelobt.

Eigenschaften d. Baumes: der Baum wird nach Hrn. Lucas sehr groß u. ist außerordentlich tragbar, auch nach Hrn. Jacobi. — Soweit meine noch jugendlichen Bäumchen die Blattform richtig erkennen lassen, sind die Blätter am Grunde des 2jährigen Holzes wie oben gezeichnet eirund, oder rundlich, am Stiele etwas herzförmig, ziemlich groß, glatt, meist kurzzugespitzt (kürzer als sie der Holzschnitt gibt), fast ganzrandig oder nach ihrer Spitze hin unregelmäßig gezahnt-gesägt, im unausgebildeten Zustande und am Sommerzweige schärfer gesägt, an diesem besonders nach der Spitze des Sommerzweigs zu auch schmaler u. mehr eiförmig (von welcher Form Diel die Blätter am Sommerzweige der Vexierbirne angibt), sie sind ferner meist mit der Spitze u. am Rande nach unten gebogen oder mehrmals unregelmäßig wellenförmig gekrümmt. — Sommerzweige lang und stark, etwas stufig und zum Theil hörnerartig gebogen, nicht wollig, an den stark abstehenden Augenträgern etwas kantig, doch stehen die Augen ziemlich versenkt und liegen am Zweige an. Farbe der Sommerzweige trüb dunkelrothbraun, auf der Schattenseite mehr grünlichgrau mit feinen weißlichen Punkten. Jahn.

No. 522. Deutsche Muskateller. Diel III, 2. 3.; Luc. XI, 1. a.; Jahn III, 3.



Deutsche Muskateller. Diel. (Duhamel.) †, selten * Dec. März.

Heimath und Vorkommen: der Ursprung dieser alten, vielleicht deutschen Frucht ist unbestimmt. Man findet sie zunächst bei Quintinye u. Duhamel, die sie jedoch Muscat l'Alleman nennen, während Spätere M. d'Allemand oder d'Allemagne und jetzt Decaisne M. Lallemand schreiben. (Vergl. S. 378.) — Die zu obigem Holzschnitte und zur nachfolgenden Beschreibung benutzte Frucht und Zweige des Baumes hatte Herr Professor Decaisne an Oberdieck gesendet, der sie an mich wieder abgab. Ich sah und besitze übrigens dieselbe Birne, auch nach der übereinstimmenden Vegetation als Deutsche Muskateller vom Herrn Med.-Rath Dr. Löper in Neubrandenburg. Seine Frucht hatte die Größe u. Form des Großen Katzenkopfs (Handb. II, Nr. 251, S. 525) und ich möchte hiernach fast glauben, daß der Große Mogul, Grand Monarch, T. O. G. IX, Taf. 7, Knoop tab. VIII, auch nur dieselbe Birne ist, die unter günstigen Verhältnissen zartfleischiger u. wohlschmeckender wird, sonst aber nur Kochbirne bleibt. Die Vegetation des Großen Moguls ist mir bis jetzt unbekannt, aber eine Rateau gris aus Angers war dem Grand Mogul in demselben Sortimente und unserer Deutschen Muskateller sehr ähnlich und der von Leroy empfangene Baum zeigt mit dem der letzteren viele Uebereinstimmung.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 57, tab. 36, in Gestalt und Blatt sehr kenntlich. — Diel II, S. 30. Er erhielt sie aus Verdun, hält sie für Merlets Muscat de Mazerai oder de Mazuère, zweifelt an Duhamels Frucht, weil an der S.S. geröthet (vielleicht auf Quitte erzogen, auf welcher sich nach Duhamel auch ihre Triebe röthen.) — Pom. franc. tab. X, S. 186 gut abgebildet; Mayer fragt, ob es nicht Bauhins Calvier oder Weinbirne sei. — Decaisne, Jard. fruit. III, Taf. 36, recht schön, doch ziemlich gedrückt kreiselförmig, $3^1/_2$" breit, $3^1/_4$" hoch, und wie Mayer ohne Röthe. Citirt desungeachtet, nächst Quint., Duhamel, auch Willermoz, Poir., S. 219 (1849) und bezeichnet das nach Duhamel und Diel butterhaftschmelzende, muskatellernde, nach Willermoz halbschmelzende, süßsäuerliche, müskirte, wohlschmeckende Fleisch als abknackendsaftig, süß, leicht parfümirt, nicht müskirt. — Falsch haben die Frucht Knoop tab. VI, klein, länglich, röthlich zimmtbraun berostet (Decaisne hält sie für Martin sec), T. O. G. XVIII, Taf. 1, ähnlich wie Knoop, ohne Punkte, auch Christ, Handwb., S. 199 „Form pyramidal." — Zink tab. VIII, hat als Muscat d'hiver die in Christs Hdwb. S. 199 beschriebene kleine apfelförmige W.-Muskateller, wie ich sie im Sortimente aus Angers in Berlin als Muscat d'hiver sah. — Dittr. I, S. 770. — Dochnahl, S. 70 u. 170. — Syn. sind Colmar boise und (aber falsch) Alexandre Lambré, Decaisne; Ochsenbirne und Osterbergamotte, Metzger; German Muscat, Cat. Lond. — Nach Dochnahl werden ferner die Jagdbirne u. Lange grüne Herbstbirne Deutsche Muskateller, u. die W.-Ambrette Winter-Muskateller genannt. — Ueber die oft damit verwechselte, nach Duhamel weniger werthvolle Royale d'hiver vergl. diese, Nr. 514.

Gestalt und Größe vergl. oben. Man wird die Frucht als bauchig-birnförmig oder als kreiselförmig, nach dem Stiele zu kurz-birnförmig, am Kelche abgeflacht bezeichnen können.

Kelch: etwas klein, lang- oder kurzblättrig, braun, offen, in seichter und enger Senkung.

Stiel: ziemlich stark, verschieden lang, braun u. holzig, nach der Birne zu fleischig, sitzt in kleiner Höhle oder geht einerseits in einen sich anlehnenden Höcker über.

Schale: grün, später mehr grüngelb, fühlt sich rauh an wegen vieler vorhandener feiner, stellenweise recht starker graubrauner Punkte u. zum Theil sehr dichten netz- oder fleckenartigen Rostes, durch welchen die Frucht düster aussieht.

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, nicht übrig saftreich, abknackend, doch mit einiger Geschmeidigkeit, fast rauschend, von süßem oder schwach säuerlich-süßen, wenig gewürzten, nicht herben Geschmack. Characteristischen starken Geruch, den Diel angibt, bemerkte ich weder an der Birne noch am Fleische u. einen nach Decaisne an die Crasanne erinnernden Geschmack habe ich ebensowenig wahrgenommen.

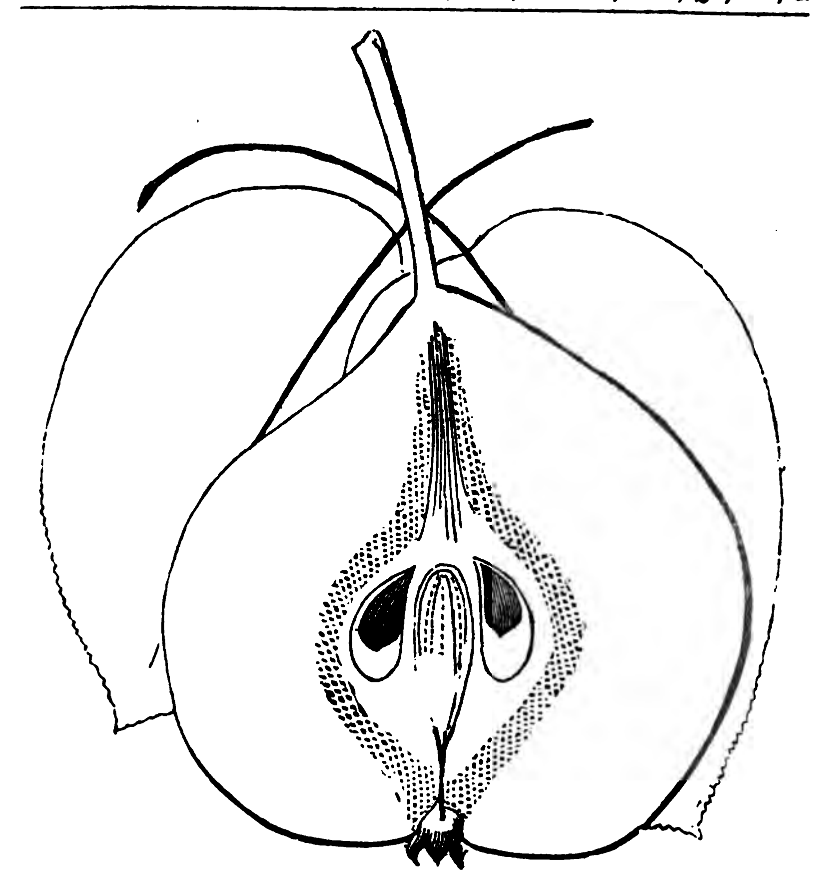
Kernhaus: hat etwas starke Körnchen im Umkreise, eine schwachhohle Achse, Kammern klein, mit nicht großen braunen, mit einem kleinen Höcker besetzten, zum Theil tauben Kernen.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift vom December an u. ist oft im März, angeblich auch später noch vorhanden, wie dies auch vom Großen Mogul gilt, der von Ursprung an nur als Kochbirne (wenigstens v. Knoop) beschrieben wird.

Der Baum wird als starkwachsend und fruchtbar bezeichnet. — Die Sommerzweige meiner jungen Bäume sind stark und lang, oft gebogen u. wegen abstehender Augen stufig, röthlich-graubraun, mit vielen starken, schmutzigweißen Punkten, nach der oft verdickten Spitze hin u. auch stellenweise unten wollig. — Blätter oval, unten am Zweige kurz oder auch länger zugespitzt, unterseits wollig, auch oft oberseits etwas wollig, unregelmäßig feingesägt, steif u. lederartig, ziemlich flach. Am älteren Holze sind die Blätter mehr eirund u. größer, ganzrandig oder nur nach der Spitze hin noch etwas gesägt, schwach schiffförm., aber sichelförmig im rechten oder spitzen Winkel an dem 1" langen wolligen, aufrechtstehenden Stiele abwärtshängend, (weshalb beim Auflegen des Blattes am Stiele u. oft auch am spitzen Ende eine Falte entsteht), dunkelgrün, mattglänzend, weil nicht allein auf der unteren, sondern auch auf der oberen Fläche ein Wollanflug zu bemerken ist. — Blüthenknospen scheinen kurzkegelförmig, sanftspitz, dunkelbraun zu sein.

Jahn.

No. 523. Winter-Franchipanne. Diel III, 1. 3.; Luc. XI, 2. a.; Jahn II, 3.



Winter-Franchipanne. Sickler. (Leroy.) K. Dec. März.

Heimath und Vorkommen: Unter der im Handbuch bereits früher beschriebenen Franchipanne, welches die Frucht Diels ist, (u. mit der des Duhamel, Mayer, Decaisne u. A. übereinstimmt), die sich nur in ungünstigen Sommern bis December verspätet, wurde erwähnt, daß es außer der zweifelhaften, im Sept. reifenden Frucht Christs (Hdwb., S. 175), von Dittrich (I, S. 585) Sommer-Franchipanne genannt, nach Sickler noch eine Winterfrucht gebe, welche Sickler'n folgend auch Christ in s. vollst. Pom., S. 80 aufnahm und Andere später Winter-Franchipanne nannten. — Wirklich ist auch unter dem Namen Franchipanne eine von Diels und Duhamels Birne dies. Nam. ganz verschiedene Winterkochbirne, wahrscheinlich ein Abkömmling des Großen Katzenkopfs in Frankreich und Belgien verbreitet. Es wurde mir dies aus Früchten bekannt, die bei der Ausstellung in Berlin aus Angers vorlagen (die auch zu obigem Holzschnitte dienten) u. mit ihnen stimmt eine aus Vilvorde an Herrn Clemens Rodt in Sterkowitz gelangte Franchipanne überein, von welcher mir Hr. Rodt auch Reiser sandte, so daß ich die Vegetation schildern kann.

Literatur und Synonyme: vergl. zunächst Ill. Handb. II, S. 315; dann T. O. G. XVI, 100, Fig. 5. Die Frucht ist in letzterem allerdings etwas klein, zwischen Kreisel- u. Bergamottform abgebildet, wird auch als zartfleischig, delicat zum frischen Genuß bezeichnet, doch trifft gut das herzförmige ganzrandige Blatt, obgleich auch der Diel'schen Franchipanne ein ähnliches eirundes, ganzrandiges, doch kleineres, seltener herzförmiges Blatt zukömmt. — Im Cat. des Pépin. royal. de Vilvorde von 1856—57 fand ich keine Franchipanne; mit jenen Früchten aus Angers stimmend hat jedoch André Leroy in s. Verzeichn. v. 1863 eine solche unter den Kochbirnen als abknackend, im Dec. bis Jan. reifend, er bezeichnet sie jedoch als mittelgroß, vielleicht mit Hinblick auf Duhamel, den er mit Unrecht citirt. — Vergl. noch Winter-Franchipanne in Dochnahl, S. 71 und in Schnittspahn, Nachweis der Abbild. der Obstarten, Darmstadt 1860, S. 115. — Dittr. I, S. 672 hat die Frucht Sicklers mit der Diel'schen zusammengemengt und Zink, den Sickler erwähnt, hat als Franchipanne (doch mit den Syn. Dauphine und Lansac) die Lansac abgebildet.

Gestalt: kreiselförmig, um den Kelch plattrund, nach dem Stiele zu breit-, kurz- und spitz-kegelförmig. Die Frucht ist groß, hatte auch bei Hrn. Robt über 3" Breite, gegen etwa 1/4" weniger Höhe, u. sieht dem Großen Katzenkopf ähnlich, doch ist sie um den Kelch weniger rippig und breiter abgeflacht.

Kelch: wollig, schwarzbraun, offen, in enger, mäßig tiefer, schüsselförmiger Senkung, die nur mit schwachen Beulen besetzt ist. Doch bemerkt man über den Bauch hin flache Kanten, von welchen bisweilen eine mehr als die andere hervortritt.

Stiel: stark, holzig, braun, nach der Birne zu grünbraun, steht oben auf der Spitze mit einigen Beulen umgeben.

Schale: grün, später gelb, an der S.S. bräunlich geröthet, in dem Roth sind weißliche und auf der übrigen Schale bräunliche feine und gröbere Punkte zu bemerken, auch etwas Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiß, gröblich, abknackend, saftreich, herbesäuerlich süß, ohne Zimmtartiges, was nach Sickler Feinschmecker fanden. Auch läuft das Fleisch schnell braun an der Luft an.

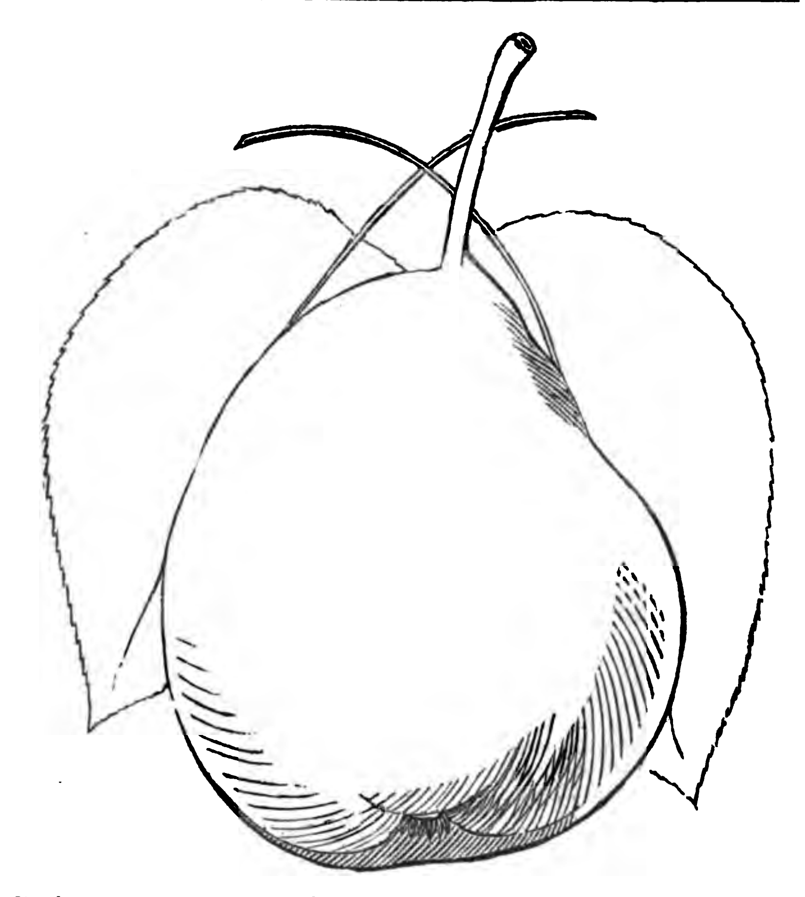
Kernhaus: mit nicht zu vielen gröberen Körnchen umgeben, Achse hohl, markig ausgekleidet, Kammern geräumig mit vollkommenen dunkelbraunen mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die im Dec. noch grüne Frucht gelbte erst im Jan. und hielt sich durch Februar, und hätte sichtbar noch länger gedauert. Zum Rohgenuß ist sie ungeeignet, allein sie wird sicher, wie Leroy sie bezeichnet, eine Kochbirne I. Ranges sein.

Einige aus Herrn Robts Reisern erzogene junge Bäume wachsen kräftig und schön pyramidal. Leroy gibt auch die Pyramidform als die geeignetste zur Erziehung an, er schweigt aber wie Sickler über die Fruchtbarkeit. — Die Blätter sind groß, 2", oft auch 2 3/4" breit, 3—3 1/2" lang, breit eirund, am Grunde herzförmig, kurz, seltener länger zugespitzt, glatt, ganzrandig oder nur an der Spitze verloren gekerbt, kaum etwas schiffförmig, meist flach, dunkelgrün und glänzend, reich, doch fein geadert. Blattstiel ziemlich stark und steif, von 1 1/4 bis 2 1/4" Länge. Einzelne Blätter des Fruchtholzes sind kleiner u. neigen zu Breit-elliptisch hin und auch die Blätter der Sommerzweige sind elliptisch, ganzrandig oder verloren gesägt gekerbt, stark schiffförmig und sichelförmig, unterseits etwas bestäubt wollig, an den aufrechtstehenden 1—1 1/4" langen gerötheten Stielen hängend. — Sommerzweige lang u. ziemlich stark, etwas stufig, am Ende nicht verdickt, doch etwas wollig, von Farbe grünlich graubraun, nach oben dunkelrothbraun mit starken oder auch nur mit feinen schmutzigweißen Punkten. — (Ueber die mißlungene Darstellung der Blattform auf dem Holzschnitte wolle man hier und andernorts hinwegsehen.)

Jahn.

No. 524. Junker Martin. Diel III, 3, 3.; Lucas XI, 1, b.; Jahn II, 2.



Junker Martin. Martin Sire. Diel. (Duham., Merlet.) K. Jan.-Febr.

Heimath und Vorkommen: ältere französische Birne, von welcher die meisten früheren Autoren handeln, und welche wegen längerer Dauer selbst zum Rohgenuß noch geschätzt war. Jetzt scheint sie in Vergessenheit gerathen, aber sie hat geschichtlichen Werth und verdient schon Aufnahme in unser Handbuch, um sie von der vorausgehend abgehandelten Martin sec zu unterscheiden, mit welcher sie oft verwechselt wird. — Zum Holzschnitte diente die mir vom Herrn Garteninspektor Lucas behändigte Zeichnung einer ihm aus Frankreich zugegangenen Frucht und benutzte ich gleichzeitig einige von ihm darüber niedergeschriebenen Bemerkungen.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 191: Junker Martinsbirne, Martin Sire, Ronville. Er bekam sie aus der Pariser Carthause und citirt Merlet, der sie nebenbei Certeau musqué d'hiver nannte, (weil sie langkegelförmig sei) und Quintinye, der statt dessen das Syn. Hocrenaille hat und zu dessen Zeit sie an der Loire sehr berühmt war, der

ihr aber doch erst den 158. Platz unter seinen Buschbäumen einräumte. — Duhamel III, S. 25, tab. 19, Fig. 5 gibt sie ähnlich unserem Holzschnitte, doch nicht ganz so bauchig u. gleichförmiger abnehmend nach dem Stiele, sonst ziemlich von gleicher Größe. — Pom. francon., S. 301, tab. 95 hat 2 Formen, a) ähnlich wie Duham., doch sehr groß, $2^3/_4$'' breit, $3^3/_4$'' hoch, b) mehr mittelbauchig, $2^3/_4$'' breit, $3^1/_4$'' hoch. Diel bezeichnet davon a als sehr gut, doch würden nur manche am Spaliere so groß. — Pom. austriac., tab. 164, nach Diel nur Nachbildung von Duham. — Findet sich ferner in Christs Hdwb., S. 206, Tougard S. 71, de Liron Liste syn., S. 60 u. Cat. Lond., S. 144 (der sie als der Fortpflanzung nicht werth bezeichnet.) Bei Anderen fand ich sie nicht. — Syn. sind noch: Poire de Romeville, Verzeichn. der Pariser Carthause; Lord Martinsbirne, Millers Gärtnerlexikon, S. 176; und Dreikönigsbirne bei Heinecken nach Dochnahl II, S. 4.

Gestalt: Diel beschreibt die Frucht, die er wie Quint. einer schönen Großen Rousselet vergleicht, als mittelgroß, 3'' lang, 2'' breit, lang birnförmig oder bauchigkegelförmig mit abgestumpfter Spitze; Bauch hoch oben am Kelche, um diesen zugerundet, so daß sie eben nur noch aufsteht, nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine sehr bemerkbare Einbiegung, gegenüber eine erhabene Krümme, so daß der Bauch (wie auch Quint. und Duhamel angeben), auf der einen Seite stärker als auf der anderen ist.

Kelch: kleingespitzt, hornartig, offen oder halboffen, in seichter, enger oder auch geräumiger Einsenkung mit feinen Falten umgeben.

Stiel: mittelstark, 1—$1^1/_2$'' lang, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleischwulsten umgeben, sitzt obenauf wie eingesteckt, seltener in einer kleinen Grube (nullement enfoncée, Quint.).

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb oder grüngelb, an der S.S. mehr oder weniger leicht erdartig (nach Duhamel zuweilen auch lebhaft) geröthet u. mit sehr vielen sehr feinen bräunlichen Punkten, die öfters noch von schmutzähnlichen Fleckchen begleitet sind.

Fleisch: gelblichweiß, grobkörnig, ziemlich saftreich, abknackend, im Kauen nicht auflöslich, zwar von recht süßem, doch wenig gewürzten Geschmack, wie ihn auch Duhamel nur als bisweilen etwas parfümirt schildert, während Diel ihn als stark muskatellerartig angibt und auch der Frucht feinen muskatellerartigen Geruch beilegt.

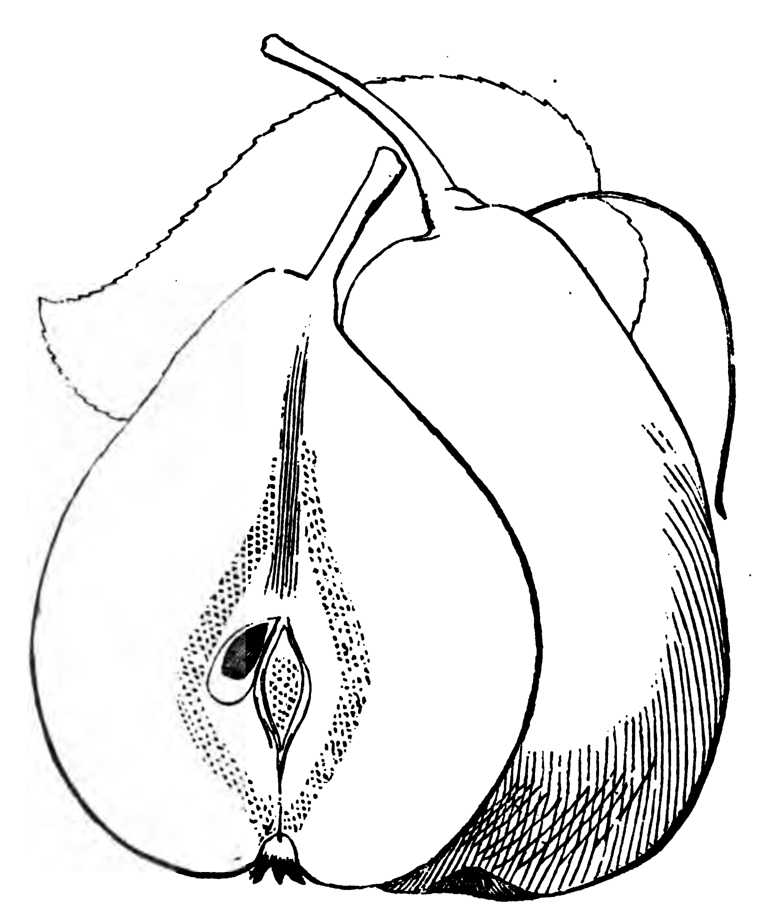
Kernhaus: hat nach Duhamel meist nur 4 Kammern, doch in jeder 2 breite platte, hellbraune Kerne, nach Diel oft sogar nur 3 Kammern und auch diese seien zum Theil klein mit tauben Kernen — wogegen in unserer Frucht sich 5 regelmäßige Samenfächer mit vielen dicken Kernen u. breiten fleischigen Scheidewänden vorfanden.

Reife u. Nutzung: die Frucht reift nach Diel im Febr. u. März u. hält sich bis zum Sommer, doch geben Andere Dec. u. Jan. an. Wie Diel selbst im Eingange sagt, ist sie für die Küche weit schätzbarer, als zum Rohgenusse u. auch Tougard bezeichnet sie als eine excellente Kochbirne, die jedoch bald teig werde.

Der Baum wächst angeblich stark u. wird ansehnlich groß. Die Blätter des mehrjährigen Holzes eines von mir aus Bollweiler bezogenen jungen Pyramidbaumes, der jedoch noch nicht trug, sind eirund, oft etwas herzförmig, mit zuweilen langer, meist auslaufender Spitze, ziemlich groß, $1^3/_4$—2'' breit, $2^1/_2$—3'' lang, kleinere Blätter auch breitoval und fast rundlich, kurzzugespitzt, glatt, doch auf der Blattfläche oft hügelig u. uneben, oder unregelmäßig wellenförmig am Rande, auch etwas schiffförmig u. sichelförmig, regelmäßig feingesägt, dunkelgrün, starkgeadert. — Diel beschreibt sie (jedoch vom Sommerzweige) zwar ähnlich, gibt sie aber oben (? an der Spitze des Zweigs) als ganz fein, oft kaum bemerkbar mit Wolle bedeckt, unten (? an der Basis des Zweigs) als ganz glatt, ferner, wie dies auch Duhamel sagt, als ganzrandig an, doch fügt Diel hinzu: oder es ist eine seichte Zahnung nur angedeutet. — Blüthenknospen scheinen kurzkegelförmig, fast stechend spitz, schwarzbraun zu sein. — Sommerzweige ziemlich lang und stark, etwas stufig, an der Spitze verdickt und wollig, grünlichgrau, nach oben rothbraun, fein gelblich oder weißlich punktirt.

Jahn.

No. 525. Hardenponts Knackbirne. Diel III, 2, (3) 3.; Luc. XI, 2, a.; Jahn II, 3.



Hardenponts Knackbirne. De Bavay. (Hardenpont.) † K. Jan. Febr.

Heimath u. Vorkommen: die kürzer gebaute Frucht unseres Holzschnittes befand sich als Cassante d'Hardenpont im Sortimente des Großherzoglich Baden'schen Gartens zu Schwetzingen bei der Ausstellung in Görlitz, in der anderen länglichen Form erzog sie Hr. Clemens Rodt in Sterkowitz an einem unter demselben Namen ihm aus Vilvorde zugegangenen Baume und beide stimmen, obgleich in der Form verschieden, nach den vom Hrn. Rodt seiner Zeichnung hinzugefügten Bemerkungen sichtbar überein. Die Frucht ist groß und äußerlich sehr schön, doch ist sie nur eine länger dauernde Kochbirne, deren Baum in seiner Vegetation, nach den mir vom Hrn. Gartendirector Hartweg in Schwetzingen gesendeten Zweigen, Aehnlichkeit hat mit Spanischer Apothekerbirne, mit welcher man auch nach den wenigen vorhandenen Nachrichten bereits die Frucht verglichen hat, doch zeigt sich noch einige Abweichung, und die Frucht unterscheidet sich auch durch ihre spätere Reife und Mangel an aller Röthe, so

daß sie doch wohl eine selbstständige, vielleicht (wie auch die Große britan. Sommerbirne) aus dem Samen der Spanischen Apothekerbirne entstandene Varietät ist.

Literatur u. Synonyme: Tougard's Tableau, S. 32, nach dem Catalog von de Bavay „sehr groß, pyramidal, Fleisch abknackend, ähnlich im Geschmack der Bonchrét. d'Espagne, II. Ranges, Oktober, Nov." — Im Bilvorder Verzeichniß von 1857 ist sie nicht mehr enthalten. — de Liron, Table syn., S. 33 „groß, abknackend, Tafelfrucht II. Ranges für Okt. Nov." (ohne Syn. oder Autor-Angabe.) Im 2ten Suppl. seiner Table syn., S. 5 wird sie als große abknackende Kochfrucht II. Ranges ohne Angabe der Reifzeit oder eines Beschreibers bezeichnet u. der bekannte Abbé Hardenpont in Mons, geb. 1705 und gestorben 1794, als Erzieher genannt. — v. Biedenfeld, S. 59, wie Tougard.

Gestalt und Größe der vom Kreiselförmigen oder Eirunden ins Kegelförmige übergehenden Frucht s. m. oben.

Kelch: mit am Grunde breiten, kurz- oder länger-spitzen, gelbbraunen, innen röthlichen, aufrechten, offenen Blättern, in seichter weiter Senkung, die durch flache Beulen etwas verschoben ist. Die letzteren ziehen auch über die Wölbung und machen die Frucht stumpf-kantig und am Bauche ungleich.

Stiel: mäßig stark, nach der Birne zu angeschwollen und grün oder gelb, sonst braun, steht obenauf, schief neben einem Höcker, der ihn drückt und in welchen er einerseits übergeht.

Schale: hellgrün, in der Reife citronengelb mit sehr vielen starken gelbbraunen Rostpunkten, die nach dem Kelche zu feiner, aber dichter werden, so daß die Kelcheinsenkung ziemlich gleichförmig berostet aussieht, hie und da sieht man auch zusammenhängende Rostfleckchen.

Fleisch: mattweiß, ziemlich grobkörnig, abknackend, saftreich, säuerlichsüß mit einiger Herbigkeit und schwachem Gewürz.

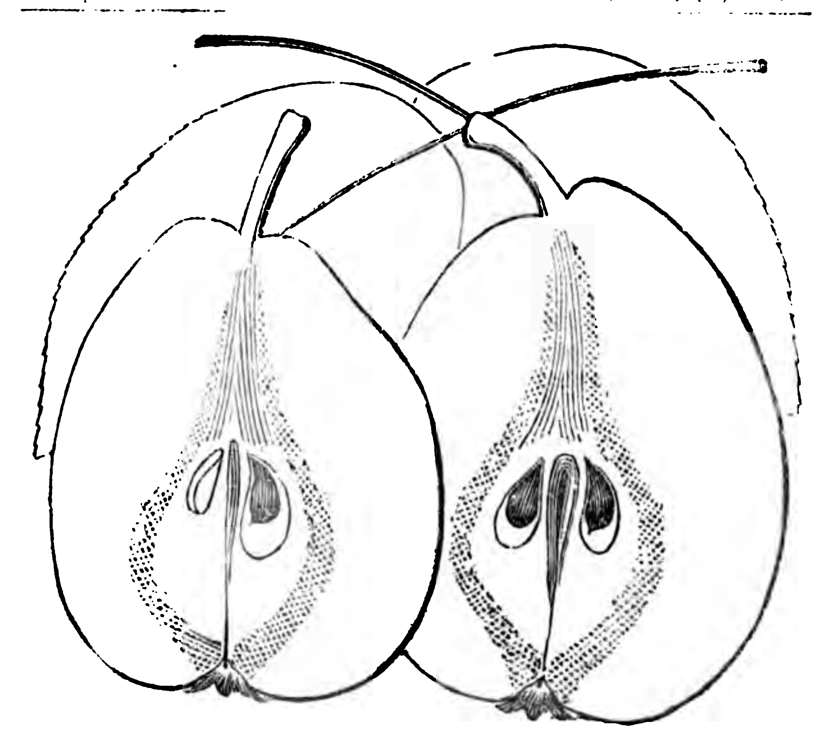
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, Achse hohl mit markiger Wandauskleidung. Die Kammern fehlen zum Theil, die Kerne sind schwarz und haben einen schwachen Höcker.

Reife u. Nutzung: die Schwetzinger Frucht hielt sich gut bis 10. Febr. und auch die des Herrn Rodt war bis Ende Januar noch völlig unversehrt. Es dürfte also als Reifzeit Januar und Februar, unter Umständen auch längere Dauer anzunehmen sein.

Der Baum wird als starkwüchsig, schon in der Jugend reichtragend, für Hochstamm u. Pyramide geeignet bezeichnet. — Meine jungen Bäumchen zeigen gesunden, doch gemäßigten Wuchs. Ihre Sommerzweige sind ziemlich lang u. stark, grünlichgelbbraun, nach oben bräunlich geröthet, weißgrau oder gelblich punktirt. Blätter ziemlich groß, die oberen langoval mit auslaufender Spitze, oder langelliptisch, glatt, feingesägt-gekerbt; unten am Zweige sind sie breiter, eirund oder länglich eirund, etwas herzförmig, mit bald längerer, bald kürzerer Spitze, regelmäßig seicht- u. stumpf-gesägt, wenig schifförmig, aber ziemlich stark sichelförmig und wellenförmig, oder das ganze Blatt ist halbspiralförmig gebogen, so daß die Spitze seitwärts oder wieder nach oben gedreht ist, dunkelgrün, mattglänzend, Adern wenig sichtbar. Stiel 1—1½" lang, steif vom Zweige abstehend, im rechten Winkel zu dem in der erwähnten Weise gebogenen Blatte. — Von dem Blatte der Span. Apothekerbirne unterscheidet sich das Blatt der obigen durch diese Biegung, seine deutlichere Bezahnung und seine fast lederartige Textur.

Jahn.

No. 526. Februar-Butterbirne. Diel I, 2, (3) 3.; Luc. V, 1, a.; Jahn III, 3.



Februar-Butterbirne. Boisbunel. ** Februar. (?)

Heimath u. Vorkommen: sie ist ein Sämling Boisbunels in Rouen aus dem Jahre 1845, der Baum trug zuerst 1856. Nach geschehener Prüfung von der Commiss. royale de Pom. in Brüssel erfolgte Beschreibung in den Annal. und Empfehlung der Frucht in 10ter Publ. der Soc. v. Mons. — Die Früchte zu obigem Holzschn. entnahm ich aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Namur bei der Ausstellung in Görlitz. Ich fand nach dem Folgenden dieselben zwar gut u. den sonstigen Angaben entsprechend und ich kann hiernach dem Urtheile Baltets (in Rev. hort., daraus in Monatsschr. v. 1865, S. 238), der sie eine kleine Frucht von ordinairer Qualität nennt, nicht beitreten, allein die Reifzeit war ungleich früher und die Frucht scheint keine rechte Februarbirne zu sein.

Literatur u. Synonyme: Annal. de Pomol. VII, S. 93: Beurré de Février mit Beschreibung v. Boisbunel selbst, aus dem Bullet. du Cercle etc. du départ. de la Seine-inférieure, die für entsprechend erklärt wird, doch mit Bemerkung, daß man das als sehr fein beschriebene Fleisch wahrscheinlich in Folge der üblen Jahreswitterung 1860 nur ziemlich fein, die auf Hochstamm erzogenen miteingesendeten Früchte aber ebenso groß und gleich-geformt und noch schmackhafter, als die vom Spaliere gefunden habe. — In den Verzeichnissen der

belgischen Baumschulen figurirt die Birne immer noch als Neuheit und wird z. B. v. Gbr. Transon in Orleans ein junger Baum zu 3½ Francs (dem höchsten Preise des Birnenverzeichnisses) ausgeboten. — Syn. sind nicht bekannt.

Gestalt: vergl. Obiges. Die Frucht rundet sich am Kelche etwas schief u. so ab, daß sie nicht gut aufsteht. — In den Annal. ist dieselbe größer, als auf uns. Holzschnitte, 2¾" breit, 3¼" hoch, etwas birnförmig nach dem Stiele zu verlängert abgebildet u. wird beschrieben als mittelgroß oder groß, oval, birnförmig.

Kelch: beschrieben als halbgeschlossen, war an m. Früchten ziemlich lang- u. spitzblättrig, sternförmig ausgebreitet wie an der alten Colmar, offen, in kleiner enger oder auch weiterer, seichter, schiefstehender Senkung, weil sich der Bauch auf einer Seite nach dem Kelche zu mehr erhebt.

Stiel: kurz, ziemlich stark, braun, in kleiner weiter Höhle, ebenfalls durch einen sich anlehnenden Höcker schief gedrückt.

Schale: grün oder gelbgrün mit ziemlich starken und zahlreichen graubraunen Rostpunkten und Flecken, doch fühlt sich die Frucht dabei glatt an.

Fleisch: an der einen Frucht grünlichweiß, wie es beschrieben ist, an der anderen gelblichweiß, fein, saftvoll, schmelzend, von gutem gewürzhaft-süßen, schwach weinigen (nach Boisbunel von süßem, säuerlichem, etwas müskirten) Geschmack.

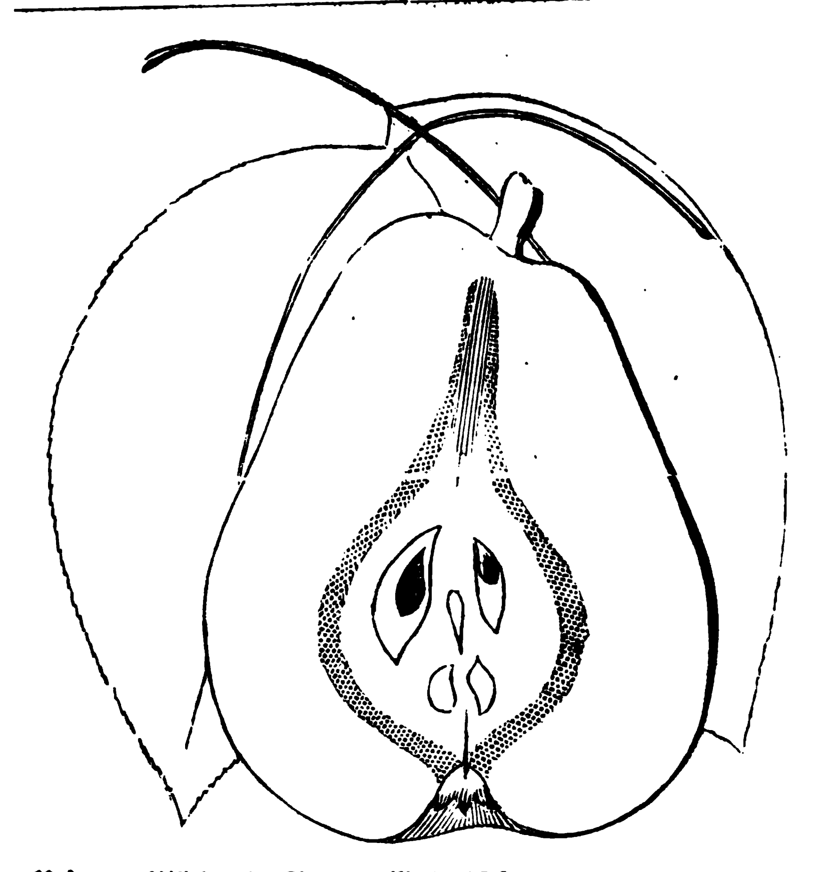
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, etwas hohlachsig, Kammern nicht zu groß mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: meine Früchte waren bis 25. Okt. beide schon ziemlich erweicht, aber wenn man der früheren Abnahme und der Wärme während der Ausstellung auch Rechnung trägt, so scheint doch die Frucht keine richtige Februarbirne zu sein u. muß in solcher Hinsicht wohl noch genauer geprüft werden. Oder sind für solche Birnen Eiskeller in Bereitschaft zu halten?

Eigenschaften d. Baumes: derselbe wird als starkwüchsig, sehr fruchtbar auf Wildling u. Quitte bezeichnet, u. es wachsen auch bei mir die aus Zweigen der Soc. van Mons erzogenen jungen Bäume gesund u. kräftig vorwärts. Die Blätter des mehrjährigen Holzes an denselben sind oval, bald schmaler, bald breiter, oft wegen der zuweilen kurzen Spitze fast rundlich, undeutlich fein, seicht u. stumpf u. nur nach der Blattspitze hin meist deutlicher gesägt, glatt, dunkelgrün, mäßig glänzend, mit wenig sichtbaren Adern, an längeren oder kürzeren Stielen meist im stumpfen Winkel hängend. Am Sommerzweige sind die Blätter elliptisch, das an den Augen oft noch nachwachsende Blätterpaar auch lanzettförmig, an den gerötheten, 1" langen oder längeren aufrechtstehenden Stielen etwas schifförmig geradeausstehend oder etwas hängend. — Sommerzweige oft mit Nebenblättern (dem erwähnten nachwachsenden Blätterpaare an den Augen) besetzt u. hierdurch dann etwas stufig, grünlich graubraun, nach oben mehr dunkelbraun, undeutlich schmutzigweiß punktirt.

Jahn.

No. 527. Madame Millet. D. III (selten II), 3. 3.; L. XI, 1 (V, 2), a.; J. IV, 3.



Madame Millet. de Liron. (Baltet.) ⁑†, selten wohl *, März Mai.

Heimath u. Vorkommen: wie Baltet mittheilt, erzog sie der Vater des Hrn. Hip. Millet in Tirlemont, von welchem letzteren ich bei der Ausstellung in Namur die Frucht erhielt, welche zum Holzschnitte und zur nachfolgenden Beschreibung diente. Man findet die Birne mit Lob in den meisten neueren Verzeichnissen, theils wird sie, wie z. B. von Leroy, der nur den Namen gibt, als achtungswerth, theils, ohne Eingang auf die Beschaffenheit des Fleisches, als sehr gut oder I. Ranges, z. B. von Gaujard und Gebrüder Transon, theils als schmelzend, I. Ranges, so von Galopin und Söhnen bezeichnet, doch scheint sie selten weichfleischig zu werden, obschon sie als ziemlich ansehnliche lange dauernde Winterbirne auch bei uns Anpflanzung verdient, um ihren Werth weiter zu erproben.

Literatur u. Synonyme: etwas genauere Angaben über sie fand ich nur bei Baltet, S. 40, deutsche Bearbeitung, S. 53, und in letzterer wird auf de Liron, Table syn. II (fruits à l'étude), S. 20 hingewiesen, welches Supplementheft mir zur Zeit abgeht. In Revue hortic. (daraus Monatsschr. 1864, S. 239) gibt Baltet noch einige weitere Auskunft. — Synonyme werden fehlen.

Gestalt u. Größe gibt obige Zeichnung. Hr. Clemens Rodt in Sterkowitz erzog sie nach einer mir behändigten Zeichnung um $1/3$ kleiner und kürzer gebaut, eirund, stumpfkegelförmig nach dem Stiele. Baltet beschreibt die Frucht als mittelgroß, auf Quitte als ziemlich groß, bauchig oval, in Revue hortic. als fast rund.

Kelch: kurz-, aber breitblättrig, offen, in regelmäßiger, etwas enger und ziemlich tiefer Senkung, auf deren Wölbung sich einige flache Beulen erheben, welche fortlaufend verursachen, daß der Bauch auf einer Hälfte mehr hervortritt.

Stiel: kurz und stark, holzig, sitzt in einer kleinen weiten Höhle, etwas seitwärts gedrückt durch einen breiten sich neben der Fruchtspitze aufwerfenden Höcker.

Schale: etwas stark, nach Baltet grünlich mit Rostanflügen u. Rostflecken, glänzend; meine Frucht war in der Reife citronengelb, aber das Gelb wurde fast überall durch einen hellzimmtfarbigen Rost überdeckt, so daß es nur schwach durchschimmerte, die Sonnenseite war trüb orangefarben geröthet. Punkte nicht recht zu unterscheiden.

Fleisch: gelblichweiß, fein oder ziemlich fein, mäßig saftreich, abknackend, süß, doch ohne bemerkliches Gewürz, aber auch ohne Herbigkeit. — In les bonnes poires bezeichnet es Baltet als fein, halbschmelzend, wenn spät gebrochen, sehr süß, in Revue hort. als halbbrüchig, ziemlich gut.

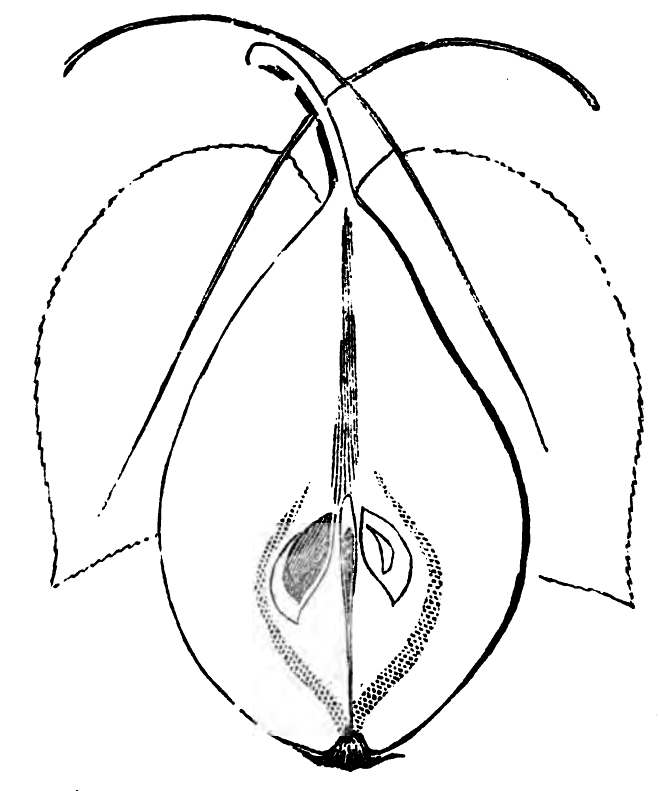
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern nicht groß mit kleinen zum Theil unvollkommenen Kernen.

Reife u. Nutzung: Hrn. Millets Frucht war schon Ende Sept. abgenommen, hielt sich jedoch gut, ohne viel zu welken bis 10. Mai u. es wird die Reife auch von Andern für März bis Mai angegeben, bis auf Gebrüder Transon, die irrthümlich Oct. und Nov. setzen. — Uebrigens haben wir in Deutschland mehrfach ähnliche noch unbeschriebene mehr oder weniger hartfleischige Winterbirnen, die meist jedoch nur zum Kochen verwendet werden, und ich hätte auch schon manche aus meiner Gegend mir zugebrachte beschreiben können, wenn ich deren Bekanntmachung bei bereits so vielen vorhandenen nicht für überflüssig gehalten hätte. So will ich z. B. auch anführen, daß die oben S. 541 beschriebene Paulsbirne, welche gleichzeitig mit der vorliegenden genossen wurde, zwar gröberes Fleisch, aber mehr Saft und Gewürz hatte und deshalb wohlschmeckender war.

Der Baum hat nach Baltet (bonnes poires) gewöhnlichen Wuchs, schickt sich zu jeder Form u. ist fruchtbar, liebt aber einen sonnigen Stand an der Mauer mehr als die nördliche Exposition. In Rev. hort. bezeichnet er ihn als empfindlich, es sei zweckmäßig, ihn auf eine andere robustere Sorte zu pfropfen. — Einige junge Bäumchen, die ich aus Hrn. Millets Reisern erzog, wachsen gemäßigt, sonst gesund. Ihre Sommerzweige sind meist nicht lang, aber stark, gerade, nach der Spitze hin etwas verdickt, von Farbe grünlich graubraun mit feinen, weißlichen sparsamen Punkten. Die Blätter an denselben sind elliptisch, am Ende des Zweiges fast lanzettförmig, schifförmig u. sichelförmig, besonders an der Spitze des Zweigs stark rückwärts gebogen. Die Blätter des älteren Holzes sind viel größer, ebenfalls elliptisch, fein, sehr seicht gesägt, oft fast ganzrandig, glatt, etwas schifförm., mit dem oft über 2″ langen Stiele einen rechten Winkel bildend, hellgrün, stark glänzend, reich geadert, u. besonders die starke gelblichgefärbte Mittelrippe fällt sehr in die Augen.

Jahn.

No. 528. Die Queenbirne. Diel VI, 2. 3.; Lucas XI, 1. a.; Jahn II, 3.



Die Queenbirne. Oberdieck. †† Nov. — April.

Heimath u. Vorkommen: den Namen habe ich nur in älteren Obstcatalogen von Herrnhausen und Bückeburg gefunden, wo diese Frucht als treffliche Kochbirne für den Winter bezeichnet wurde, was man von ihr auch besonders in Braunschweig rühmt, wo sie sehr verbreitet ist. Nach dem Namen sollte man vermuthen, daß sie aus England abstamme, doch finde ich den Namen in Englischen Werken nicht, und sprach man in Braunschweig die Vermuthung aus, daß der Namen von dem plattdeutschen Worte Quein herkommen möge, was so viel als weich bedeutet, also eine Birne anzeigen sollte, die gekocht ein zartes Fleisch habe. Ein Sprachkundiger sagte mir dagegen, daß Queen im Gothischen u. noch jetzt im Schwedischen so viel bedeute, als Frau, wornach der Name dann etwa mit Frauenbirne gleichbedeutend wäre. Das Reis erhielt ich aus Braunschweig, wo ich auch mehrmals Bäume sehr voll tragen sah. Die Sorte verdient es gar sehr, auch in anderen Gegenden bekannt u. gebaut zu werden. Mit der Kampervenus zugleich als Compot geschmoort war sie roth, mit ganz geringer Beigabe von Zucker recht süß und schmackhaft, nahezu so gut, als die Kampervenus und nur ein Weniges körniger im Fleisch und weniger erfrischend beim Genusse.

Literatur und Synonyme: In pomologischen Werken finde ich nichts ihr Aehnliches, und wird sie hier wohl zuerst beschrieben.

Gestalt: birnförmig, 2″ breit, $2^3/_4$″ hoch. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich mitunter zurundet, meistens aber sich nach dem Kelche hin stumpf zuspitzt. Nach dem Stiele macht sie nur schwache Einbiegungen, meistens selbst nur auf einer Seite, und bildet eine schöne, nicht abgestumpfte, halb oder fast in den Stiel auslaufende Kegelspitze.

Kelch: hartschalig, offen, liegt mit den steifen, schmalen Ausschnitten sternförmig auf u. sitzt flach vertieft, oft oben auf. Ueber die Frucht sich hinziehende Erhabenheiten bemerkt man nicht, und ist der Bauch schön gerundet.

Stiel: holzig, $1^1/_4$ bis $1^1/_2$″ lang, gewöhnlich mehr oder weniger gekrümmt, seltener merklich zur Seite gebogen, geht aus der Fruchtspitze fast heraus und ist an der Basis oft ein wenig fleischig.

Schale: ziemlich fein, glatt, wenig glänzend, vom Baume hellgrün, in voller Reife unansehnlich citronengelb, selten mit einem schwachen Anfluge von Röthe. Die Punkte sind äußerst zahlreich, fein; Rostanflüge und einzelne Rostfiguren finden sich; der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist mattgelblich, mäßig saftreich, fein, von schwach zimmtartigem Zuckergeschmacke. Das Kernhaus ist mehr durch feine Adern, als durch Körnchen angedeutet.

Kernhaus: geschlossen, mit nur kleiner hohler Achse oder ohne solche; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten theils vollkommene, schwarzbraune, lange, auch am Kopfe mit einem Spitzchen versehene, theils taube Kerne. Die Kelchhöhle ist klein und kurz.

Reifzeit und Nutzung: ist vom November an für die Küche brauchbar und hält sich den Winter hindurch.

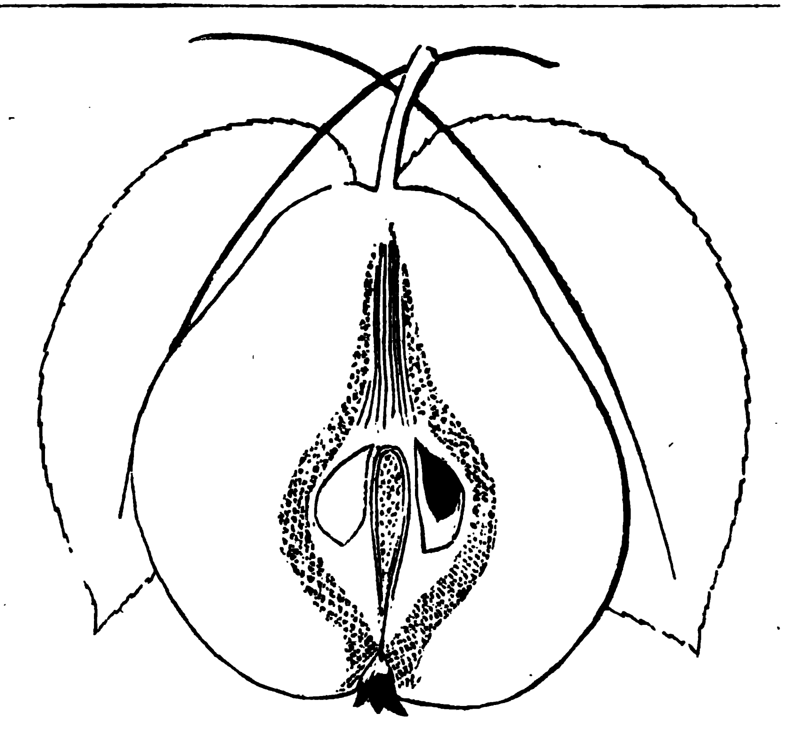
Der Baum wächst kräftig u. gesund, wird ziemlich groß, macht eine gut verzweigte, schön belaubte Krone, und liefert sehr reichliche Ernten. Sommertriebe mäßig stark, etwas gekniet, nach oben abnehmend, fast ledergelb, erdartig braunroth überlaufen, zahlreich u. etwas fein punktirt. Blatt mittelgroß, glänzend, flachrinnenförmig, lang und spitz eiförmig, einzeln, und besonders nach unten am Zweige fast rund oder kurz oval mit aufgesetzter scharfer, ziemlich langer Spitze, am Rande ziemlich tief u. schön, etwas stumpf gezahnt. Afterblätter kurz, fast pfriemenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen flach, lang und spitz eiförmig, mit langer scharfer Spitze, manche mehr elliptisch, fein, oft ziemlich scharf gezahnt. Augen bauchig, meist etwas flach gedrückt, ziemlich spitz, mehr stehend, als etwas abstehend, oft selbst mit der Spitze wieder etwas gegen den Zweig gebogen, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, merklich gerippten Trägern.

Oberdieck.

Dieselbe Birne sandte mir im März 1865 Hr. Siemering zu Adolphshof bei Peine im Hannoverischen ebenfalls als Queen-Birne mit Anfrage, ob ich sie kenne, was ich verneinen mußte. Der Sender bezeichnete sie als die beste unter den ihm bekannten Winter-Kochbirnen; sie halte sich bis Ostern und der Baum sei sehr tragbar. Die gesendeten Früchte waren jedoch kleiner als oben gezeichnet, um den Kelch stärker abgerundet und hierdurch kürzer von Form. Der lange Stiel ging ohne Absatz in die regelmäßig abnehmende kegelförmige Fruchtspitze über. Die Farbe der Früchte war schön gelb mit freundlichem ins Orange gehenden Carminroth, an der Sonnenseite mit etwas zersprengten und um den Kelch zusammenhängendem Rost. Gewelkt waren die Früchte noch gar nicht.

Jahn.

No. 529. Winter-Eisbirne. Diel III, 2, 3.; Lucas XII, 1, b.; Jahn II, 3.



Winter-Eisbirne (aus Angers.) † März—April.

Heimath u. Vorkommen: sie ist jedenfalls ein Abkömmling vom Katzenkopf, scheint aus Belgien zu stammen und ist wohl schon eine ältere Frucht, doch fand ich in den mir zugänglichen Schriften keine Beschreibung, sondern nur kurze Erwähnung in einzelnen Verzeichnissen. — Die von mir zur Beschreibung benutzte Frucht befand sich unter dem Namen Glace d'hiver in dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin und interessirte mich hauptsächlich wegen ihrer langen Haltbarkeit, so daß ich mir v. Hrn. Leroy einen Baum kommen ließ, um dessen Vegetation zu beobachten, die ich jedoch wieder verschieden von anderen ihr nahestehenden Früchten, wie Catillac, Franchipanne d'hiver, Gile ô Gile u. s. w. fand.

Literatur u. Synonyme: Leroy, Verzeichniß v. 1865, Glace d'hiver unter den Kochbirnen, citirt A. D. P., wahrscheinlich bedeutend Ann. de Pom. belge (die jedoch die Frucht nicht haben) und bezeichnet sie als mittelgroß, abknackend, II. Ranges für März u. April. — Ebenso Tougard, Tableau, S. 78, der sich auf den Cat. von de Bavay beruft und die Frucht als groß angibt. (Das Vilvorder Verzeichn. v. 1857 hat jedoch die Birne nicht mehr.) — v. Biedenfeld, S. 114 Glace d'hiver, Winter-Eisbirne und Papeleu v. 1856—57 nur wie Tougard.

Gestalt und Größe gibt unser Holzschnitt.

Kelch: kurz- und hartblättrig, gelbbraun, offen, in enger, aber ziemlich tiefer Senkung, auf deren Wölbung sich einige Beulen erheben, die flachkantig auch über den Bauch noch fortlaufen.

Stiel: dick und stark, $^3/_4$" lang, braun, holzig, steht oben auf der stumpfen Spitze in einer weiten seichten mit Höckern besetzten Höhle.

Schale: stark, durch körnige Unterlagerung uneben, citronengelb mit vielen meist vertieft stehenden gelbbraunen Punkten, an der Sonnenseite etwas erdfarbiger Röthe u. um den Kelch dünn, fein punktartig, um den Stiel dagegen zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, etwas körnig und gröblich, rübenartig fest und abknackend von fadesüßem Geschmack, nur zum Kochen geeignet.

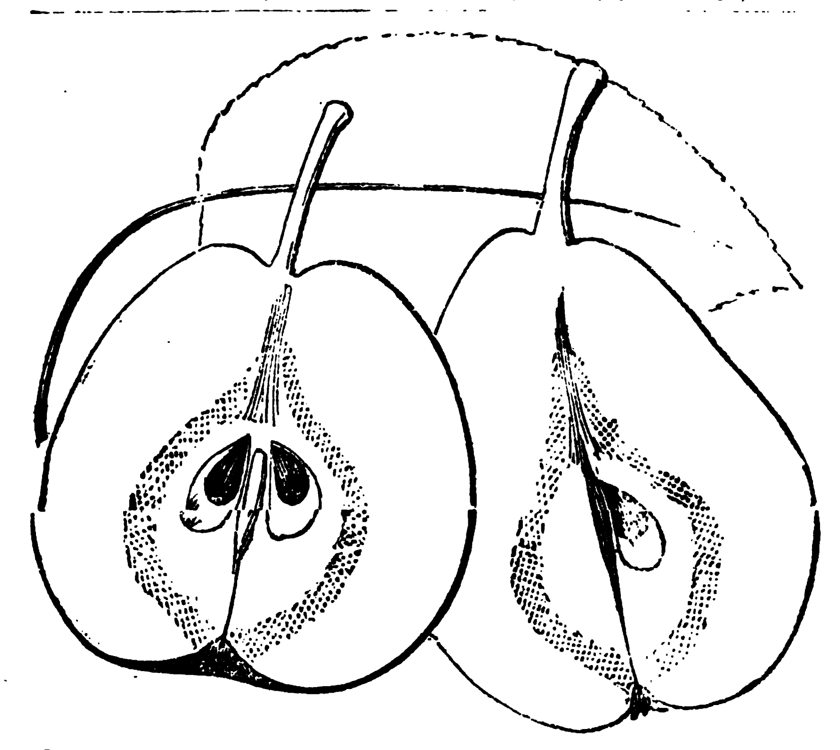
Kernhaus: mit ziemlich vielen, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern enge mit hellbraunen, an der Spitze noch weißlichen Kernen, die nur wenig Höcker-Ansatz haben.

Reife und Nutzung: die Birne hielt sich unversehrt u. ohne zu welken bis Anf. April, wo sie verwendet wurde. Nach ihrer inneren Beschaffenheit hätte sie wohl auch noch länger gedauert und diese Unverwüstlichkeit gibt ihr am meisten Werth, denn an anderen früheren Winterkochbirnen ist gerade kein Mangel, zumal da als zartfleischig geschilderte Früchte ohnedies oft Kochbirnen bei uns bleiben.

Eigenschaften des Baumes: Leroy bezeichnet denselben als schwachwüchsig, für die Spalierzucht geeignet, wogegen ihn Tougard als starkwachsend und fruchtbar angibt. — Einige von mir aus Hrn. Leroy's wenig triebigem Baume wieder abgezweigte Baumschulbäumchen zeigen nur gemäßigten Wuchs, ihre Sommerzweige sind gerade, schlank, ziemlich lang, grünlich graubraun, auf der Sonnenseite dunkelbraun mit weißlichen Punkten. Blätter an denselben klein, elliptisch mit auslaufender Spitze, glatt, feingesägt, kurzgestielt. Am Grunde derselben sind die Blätter größer, länglich eirund, einzelne elliptisch, länger oder kürzer zugespitzt, fein oder auch gröber, doch meist nur stumpf-gesägt, etwas sichelförmig, oder gegen den Stiel im Winkel gebogen, sonst ziemlich flach, nicht sehr dunkelgrün, reich, doch fein geadert. Blattstiel 1—$1^1/_4$" lang.

Jahn.

No. 530. Senator Mosselmann. Diel II, 2, 3.; Luc. V (V), 2, b., Jahn II, 3.



Senator Mosselmann. (Senateur Mosselmann.) Gregoire. * April Mai.

Heimath u. Vorkommen: auch diese neue Birne wurde von Hrn. Gregoire erzogen und benannt. Der junge 11jährige Baum trug zuerst 1852. — Die Früchte zu obigem Holzschnitte hatte ich von Hrn. Millet in Tirlemont von der Ausstellung in Namur, u. von Hrn. Gregoire bekam ich später Zweige, die hübsch gewachsen sind und nach welchen ich die Vegetation schildern kann. Die Birne ist zwar eine wirkliche Winterfrucht, doch scheint sie nicht immer zartfleischig zu werden und wird deshalb bei uns nur am Spaliere und unter günstigen Verhältnissen als Tafelfrucht Brauchbarkeit erlangen.

Literatur u. Synonyme: de Liron, Liste syn., S. 95 gibt nur obige kurze Notiz über die Erziehung (wie es scheint nach Verzeichnissen) u. bezeichnet die Frucht, die noch nicht beschrieben sei, als mittelgroß, schmelzend, I. R., für April bis Mai, ähnlich wie Galopin et fils in ihrem Catal. v. 1863, wonach sie schmelzend, allerersten Ranges sein würde. — Einige genauere Angaben macht nur Baltet (im Nachtrage für die deutsche Bearbeitung s. les bonnes Poires und in Revue hortic., daraus in Monatsschr. v. 1864, S. 238); die Birne sei mittelgroß, rundeiförmig oder rundlich, hellgrün, in Citronengelb übergehend, a. d. S.S. lackroth, Fleisch ziemlich fein, halbschmelzend, saftreich, erhaben, Februar bis April. (In Biv. Alb. oder in den Annal. de Pom. fand ich die Frucht nicht, ebensowenig in den Berichten der Soc. v. Mons, die sie nach ihrem Verzeichnisse im 9. Publ. gar nicht zu besitzen scheint.)

Gestalt: wechselt, nach unseren Figuren oben, in 2 Formen, rundlich, oder eirund nach dem Stiele zu birnförmig-kegelförmig, doch dürfte die Verlängerung nach dem Stiele nach Baltets Form-Angaben seltener vorkommen. Die Birne hat Aehnlichkeit auch in der Färbung mit Winter-Nelis, sie färbt sich jedoch bald höher gelb, dauert ungleich länger und der Baum hat eine andere Vegetation.

Kelch: klein, kurzblättrig, hartschalig, offen, in seichter weiter Senkung, zuweilen mit Beulchen umgeben, die einzeln auch über den Bauch hin bemerklich sind, ohne die Abrundung viel zu beeinträchtigen.

Stiel: verschieden dick u. lang, grünbraun, zuletzt schwarz, holzig, steht obenauf, wie eingedrückt, zuweilen wegen eines sich anlegenden Höckers schief.

Schale: grün, später citronengelb mit Grün gemengt oder grünlich punktirt, mit bräunlichen Punkten und Rostfleckchen, an der S.S. orangefarben geröthet u. um den Kelch mehr oder weniger zusammenhängend berostet.

Fleisch: matt- oder gelblichweiß, sehr fein, ziemlich saftreich, abknackend, aber süß, von alantartigem, ziemlich gewürzhaften Geschmack.

Reife u. Nutzung: meine Früchte aus Tirlemont schienen nach ihrer gelben Färbung schon im Dec. reif, es zeigte sich jedoch die eine versuchte noch hartfleischig, aber süßer und gewürzhafter als die andere, die im Anf. Febr. Faulflecken bekam, ohne daß das noch unversehrte Fleisch schmelzend gewesen wäre. — Damit will ich jedoch nicht behaupten, daß die Birne nach besserer Ausreife am Baume u. s. w. nicht zartfleischiger u. werthvoller wird u. bis April u. Mai dauert. Mögen deshalb recht viele Anbauversuche mit derselben gemacht werden.

Eigenschaften des Baumes: de Liron bezeichnet denselben als wenig starkwüchsig, sehr fruchtbar, Baltet dagegen als kräftig wachsend, schlankästig und fruchtbar. Er verlangt nach ihm langen Schnitt über nach aufwärts gerichteten Augen, an den oberen Theilen Pincement, damit die Basis nicht zu schwach werde. — An meinen Probeästen sind die Blätter der Sommerzweige länglich oval, ziemlich grob aber stumpfgesägt, glatt, kurzgestielt, unten am Sommerzweige und am 2-jährigen Holze sind sie größer u. mehr länglich eirund, mit meist langer auslaufender Spitze, am Grunde oft herzförmig, feiner, etwas bogenförmig seicht stumpf gesägt-gezahnt, einige auch feiner gezahnt-gesägt, etwas schifförmig, sehr dunkelgrün und glänzend, Adern wenig sichtbar. Stiel stark u. steif, $1^1/_2$ bis $1^3/_4$" lang, ziemlich in gleicher Richtung mit dem Blatte stehend, welches auch etwas sichelförmig nach unten gebogen ist. — Sommerzweige gerade, schlank, grünlichbraun, nach Oben mehr dunkelbraun, sparsam u. fein gelblich punktirt. Augen klein, rundlich, ziemlich anliegend. Jahn.

Register zum 5ten Bande.

Die Vorbemerkungen zum Register des 2ten Bandes gelten auch für dieses Register.

A.

C.

*) Die Beschreibung der letzteren ist zum Ersatze der Hessel in Bd. II S. 219 bestimmt (welche sich Bd. V S. 49 besser beschrieben findet) und wurde zugleich mit der Beschreibung der Birne von Aston Town, welche die S. 111 des V. Bandes beschriebene Walter Scott ersetzen soll, dem Schlußhefte des V. Bandes auf 2 besonderen Druckblättern beigegeben.

H.

N.

O.

P.

Zusätze und Verbesserungen,

den II. Band des Illustrirten Handbuchs betreffend.

S. 33: Edle Sommerbirne. In letzter Zeile lese man: Kelch meist blattlos, offen, Kelchhöhle ziemlich tief, in seichter Senkung. — (Durch ein Versehen gab ich einigemal, statt ihrer, Zweige der auf demselben Baume mitbefindlichen Landsberger Malvasier ab.) Wie mir Oberdieck mittheilt, zeigt sich seine von Liegel erhaltene Edle Sommerbirne mit einer im Hannover'schen viel verbreiteten Franzmadam identisch. Dagegen erhielt er von Booth als Edle Sommerbirne eine Frucht ohne Röthe, aber von ungefähr ähnlichem Geschmack wie die Liegel'sche und diese war, wie er bemerkt zu sehen wünscht, mit der im Texte erwähnten Frühen volltragenden englischen S. B. überein.

S. 51: Hardenponts frühzeitige Colmar. Die gegebene Figur ist wohl schon richtig, doch erzog ich die Frucht auf kräftigerem Baume ungleich größer, stärker bauchig, $2^{1}/_{4}$ bis $2^{1}/_{2}$" breit, theils etwas mittel-, theils kelchbauchig, in letzter Form dem Namen Colmar entsprechend, weil nach dem Stiele ziemlich regelmäßig kegelförmig abnehmend. Der Stiel ist an solchen größeren Früchten sehr kurz und dick und wie die Fruchtspitze fleischig-wulstig. Die Frucht ist in warmen Sommern gut halbschmelzend, fast butterhaft, schwach säuerlich süß, stark gewürzt, sehr wohlschmeckend, doch wird sie schnell teig, zeitigt im August. Ihr kömmt wahrscheinlich der Name Passe Colmar zu und scheint sie in Belgien verloren gegangen, wo, wie in Frankreich die Regentin so genannt wird, obgleich diese in keiner Weise schnell passirt, wie es doch wohl der Namen ausdrückt. Decaisne's Colmar d'été, für die er van Mons als Erzieher angibt, Jard. fruit. III, Taf. 7 hat zwar sehr ähnliche Vegetation, wird aber als festfleischig beschrieben, ist wahrscheinlich Dittrichs Theodore, Illustrirtes Handbuch II, S. 41.

S. 45: Runde Mundnetzbirne. Die ihr nach Dochnahl beigegebenen Synonyme Comtesse de Lunay und Doyenné musqué sind unrichtig und gehören der Wildling von Montigny (vergl. Decaisne und Leroy). Doch ist damit nicht zu verwechseln Comtesse de Lunay, nach Decaisne Synonym der Duchesse de Mars. — Die Runde Mundnetzbirne, von Baltet Bergamotte d'été genannt und wohl unter diesem Namen in Frankreich am meisten bekannt, hat Decaisne als Milan blanc beschrieben mit den Synon. Milan de la Beuvrière, Bergamotte d'été (non Miller), Franc Réal d'été, Beurré d'été, Beurré blanc, Gros Misset d'été, Royale, Coulesoif (Merlet), Hativeau blanc, Grosse Mouille-Bouche.

S. 53: Enghien. Der Name Duquesne's Sommer-Mundnetzbirne, unter welchem sie sich von Diel abstammend noch findet, scheint passender zu sein, weil es noch eine andere Enghien gibt, obgleich diese nach ihrer späten Reife im Okt. und Nov. nicht Diels Frucht sein kann. Wie Mayer, so hat auch Decaisne unsere Enghien jedenfalls als Grosse Queue, Jard. fruit. I, 38, und bezeichnender würde deshalb der Namen „Dickstiel" sein. Decaisne gibt ihr zu Syn. Parabelle musquée und Villandrée und hält eine von Bivort im Alb. I, S. 87 beschriebene Poire de Louvain (van Mons) für identisch, die aber, auch nach Decaisne, wieder verschieden von der in den Annal. d'Hortic. de Paris, Décembre 1834 von Poiteau beschriebenen, angeblich ebenfalls von van Mons abstammenden, im Okt. und Nov. zeitigenden Poire de Louvain, Löwener Birne des Illustrirten Handbuches V, 283 ist. — Als Beurré Colmar, unter welchem Namen Bödicker unsere Enghien empfing, ist in den belgischen Annales eine von van Mons erzogene Butterbirne beschrieben und darf daher dieser Name nicht als Synonym fortgeführt werden.

S. 55: Das der Römischen Schmalzbirne als Synonym beigegebene Beurré Romain ist unrichtig und gehört Christ's Römischer Butterbirne; auch verdient die Römische Schmalzbirne nur II. Rang.

S. 72: Große englische Butterbirne Noisette's, Beurré d'Angleterre de Noisette, ist nach I Publication der Soc. van Mons in Brüssel S. 42 = Poire d'Amande, die daselbst auch gut auf Engl. S.-Butterbirne passend beschrieben wird.

S. 83: Ida (Müller.) Nach Oberdieck, Monatsschrift V, 183 und von Flotow, Monatsschr. VI, 71 ist sie von Holzfarbiger Butterbirne in nichts Wesentlichem verschieden. Letztere hat bei Leroy noch zu Synonym. Bergamotte de Flandres, Beurré de bois, Féodale, Tougard und bei Willermoz, in Pom. de la France, Beurré Haffner und Poire de Persil. Nach Monatsschrift VI, 71 hat ferner von Flotow die Holzfarbige auch als Fondante de Batave, Große Lachendschöne und von Podiebrad als Wyder's Forellenbirne empfangen.

S. 83: Prinzessin Marianne. Der Holzschnitt gibt die Figur um den Kelch zu stark bauchig und abgerundet und bedarf der Verbesserung.

S. 95: Grüne Pfundbirne. Nach der sehr übereinstimmenden Vegetation derselben mit Königsgeschenk von Neapel S. 159 möchte ich an Identität beider nicht länger zweifeln, obgleich ich Früchte der ersteren in den letzteren Jahren nicht erzogen habe, und beide also in neuerer Zeit nicht nebeneinander vergleichen konnte. Mit Königsgeschenk hat sich ferner bei Oberdieck auch Diels Kronbirne als identisch ausgewiesen.

S. 100: Graue Herbstbutterbirne. Auch Decaisne unterscheidet, wie Diel und später Couverchel und Poiteau, eine Beurré gris rouge und beschreibt sie III, 42 als d'Amboise mit den Syn. Beurré rouge, B. d'Anjou, B. d'Isambert le Bon, B. de Saintonge und Ambletense, doch konnte Oberdieck, der von Decaisne Reiser bezog, weder in Frucht, noch in der Vegetation Unterschied gegen die gewöhnliche B. gris finden, Illustr. Monatsh. 1865, S. 265, und auch Willermoz hält in dem bereits erschienenen II. Bande der Pom. de la France Nr. 68, wie Mas im Le Verger die vermeintliche rothe mit der gewöhnlichen B. gris für gleich.

S. 105: Doyenné Robin ist als Synonym der Köstlichen von Charneu zu streichen, war in Namur und wie ich sie bereits auch selbst erzog, eine andere Frucht, groß, kreiselförmig kegelförmig, gelb, braun berostet, ohne Röthe, schmelzend, I. Ranges, Sept. Okt. Erzogen von Robin in Angers. Dagegen ist der Köstlichen von Charneu als Synonym noch Désirée van Mons einzufügen.

S. 137: Grüne Herbstzuckerbirne. Die Figur des Holzschnittes bedarf der Verbesserung (vergl. Einleit. zum V. Bande S. 1) und mag hier nur soviel bemerkt werden, daß die Frucht auf Hochstamm viel kleiner bleibt, kreiselförmig oder eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, $1^3/_4$" breit, 2" oder ein Weniges mehr hoch ist und daß sie nur etwa am Spaliere die im Handbuch gezeichnete längliche Form und Größe annimmt. Von Liegel hatte ich früher eine mit der gegebenen Figur mehr stimmende, doch jedenfalls unrichtige Grüne Herbstzuckerbirne.

S. 145: In Zeile 10 bittet man nach Rother Bergamotte statt „welche bei Duhamel Crasanne d'été heißt" zu setzen „welche nach Duhamel von Einigen auch Crasanne d'été genannt wird" (wegen der Aehnlichkeit des Baumes — wonach sich auch ergibt, da der Baum der Crasanne mit unserer jetzigen Rothen Bergamotte keine Aehnlichkeit hat, daß Duhamel eine andere Bergamotte rouge gehabt haben muß.) — Daß die Figur der Crasanne der Verbesserung bedarf, wurde in der Einleitung zu diesem Bande V des Illustr. Handb. bereits erwähnt.

S. 205: Erzherzogsbirne. Duhamel hat Tafel VIII eine ganz andere Archiduc d'été (kleiner, kürzer und mehr kreiselförmig, selbst nach dem Stiele zu gerundet), die auch Ognonet und Amire roux heißt und wird man deßhalb unsere Frucht doch besser Gelbe Sommerherrnbirne nennen. Decaisne hat diese Frucht Duhamels als Amire roux und Oberdieck wird sie in unserem Handbuch bereits als Große muskirte Zwiebelbirne V S. 203 beschrieben haben.

S. 247: Auch die Rothe Bergamotte der Pomon. Austriac. Taf. 99 gleicht mehr Mayers als der Diel'schen Rothen Bergamotte.

S. 253: Nach Doppelter Rousselet hätte „Esperen" eingefügt, überhaupt Esperen als Erzieher genannt werden sollen.

S. 261: Zu Meuris, Surpasse Meuris die nachträgliche Bemerkung, daß sie in den belg. Annal. Annal. der Pom. V, 53 sehr schön und groß dargestellt und ihr als Synonym Ferdinand Demoester beigegeben ist.

S. 287: Französische Rousselet. Die Vegetation ist ganz der Guten Louise von Avranches S. 265 dies. Bandes ähnlich und es sind beide auf Identität zu prüfen.

S. 295: Wittenberger Glockenbirne dürfte nach Oberdiecks und meinen eigenen neueren Beobachtungen vom Kleinen Katzenkopf Bd. II, 523 nicht verschieden sein.

S. 337: Zu Amboise ist hinzuzufügen, daß sie Diel nebenbei Herbstbutterbirne von Amboise, Poire d'Amboise genannt hat Sie sieht zwar der im T. O. G. XI, S. 85 abgebildeten Rothen Butterbirne, Beurré rouge, wie ich in den Illustrirten Monatsheften von 1865, S. 263 angab, ähnlich, doch kann letztere nach der Beschreibung auch nur die vermeintliche rothe Abart der Grauen Herbstbutterbirne sein, die zu unserer (resp. Diels) Amboise in keiner Beziehung steht, welche letztere eine in Frucht und Vegetation verschiedene selbstständige Birne ist.

S. 351: Jaminette. Die Frucht hat meist eine dünner auslaufende Stielspitze und der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, als auf der gegebenen Figur. Durch die dünnere Spitze unterscheidet sie sich hauptsächlich von der ihr äußerlich oft ähnlichen Wildling Mvon otte.

S. 361: Zu Geerards Bergamotte die Bemerkung, daß sie jedenfalls doch, auch nach der verglichenen Vegetation die Gile ô Gile ist, welche dem Großen Katzenkopf oft gleicht und häufig mit ihm vermengt wird. Die Gile ô Gile hat bei Leroy die Synonyme Dagobert und Janssens und ist nach ihm halbschmelzend, wird auch nach Decaisne, der sie Gilot nennt, auf Hochstamm kleiner und besser; auch Diel beschrieb die Dagobert als schmelzend.

S. 365: in letzter Zeile lese man „wölbt" statt „gewölbt," und auf S. 366 in erster Zeile „Wahren guten Louise" statt „Wahren Louise."

S. 369: Ostern-Bergamotte. Die Beschreibung wurde aus Diel und die Abbildung aus Pomon. francon. entnommen, doch ist die Figur auf dem Holzschnitte nach dem Stiele zu zu länglich ausgefallen. Auch Duhamel gibt die Frucht mehr rundlich, keineswegs so, daß man, wie Poiteau in Pomol. française meint, in derselben die Winterdechantsbirne vermuthen könnte. (Vergl. Monatsschr. 1861 S. 60 und folg.) — In der Literatur muß es de Liron d'Airoles Descript. I S. 17 heißen. — Die richtige Frucht des Namens Ostern-Bergamotte scheint allerdings selten geworden zu sein, und oft mag die Bugi und die Soulers unter diesem Namen gehen; mir selbst lag bei Abfassung der Beschreibung die Neue Winterdechantsbirne unter der Benennung Ostern-Bergamotte vor. In dem Sortimente der Societät in Namur bei der Ausstellung in Görlitz glaube ich die richtige Frucht wahrgenommen zu haben, doch habe ich Zweige nicht erlangen können, aber Oberd. hat mir Diels Sorte d. Namens gesendet.

S. 383: Schönste Sommerbirne. Mein früherer Baum, aus Zweigen von Liegel erzogen, ging mir ein; die neu von Liegel empfangenen Reiser zeigen eine der Römischen Schmalzbirne sehr ähnliche Vegetation, so daß ich besorge, ich möchte im Handbuch Zeichnung nach unvollkommenen Früchten der Römischen Schmalzbirne und nach einem kränklichen Baume von dieser die Angaben der Vegetation gemacht haben. Zur Auffindung der richtigen Schönsten Sommerbirne bemühe ich mich jetzt gleichzeitig mit Oberdieck, der sie als Frauenbirne von Liegel und als Poire de Prince von Dochnahl zu besitzen glaubt.

S. 412: Zeile 2 muß es heißen: resp. Table synonymique S. 67, u. Zeile 7 anstatt „nicht": in Liste syn. S. 91 und Descript. 2te Fortsetzung S. 36.

S. 423: Gute von Ezée. Mit ihr hat sich, wie ich nach der Vegetation lange vermuthet, nach der 1865 gelieferten Frucht Beau Présent d'Artois von Papeleu (vergl. S. 160) völlig identisch ausgewiesen. Die Frucht ist nach dem Stiele zu mehr länglich, statt der auf der Figur des Holzschnittes dargestellten Fleischwülste, baut sich aber oft auch ziemlich kurz, verlangt jedoch zu guter Ausbildung nahrhaften, nicht zu stark austrocknenden Boden.

S. 425 bittet man nach Thielebirne anstatt Diel „Oberdieck" zu setzen.

S. 433: Der Name Butterbirne von Albret ist in „Dalbrets Butterbirne" umzuwandeln, da sie nach Decaisne, der sie im Jardin fruit. Bd. VI beschrieb, von Poiteau nach Herrn Dalbret, Chef der Obstbaumschulen am Jardin des plantes benannt wurde; öfters wird dieser Namen irrig Delbret geschrieben.

S. 443: Zeile 4 von unten lese man „im Album“ statt in Annal. — Willermoz in Pomol. de la France gibt der von ihm unter Nr. 32 als Poire Urbaniste beschriebenen und abgebildeten Coloma's Herbstbutterbirne die Synonyme bei: Hurbanis (d'Albret), des Urbanistes, Picquery oder Beurré Picquery, Beurré d'Argenson, Beurré Drapiez, Beurré Gens, Louis Dupont, Louise d'Orleans, Louise de Prusse, St. Marc, Serrurier d'automne, Urbaniste Seedling, Coloma, Coloma d'automne, Beurré Knox (à Boulogne) und Bois Napoleon. Doch zählte die Soc. van Mons die letztere in ihrer Publ. von 1858 S. 198 noch als selbstständige Frucht auf, und wie ich Beurré Gens von der Soc. v. Mons und Louise de Prusse von Papeleu besitze, zeigen diese eine verschiedene Begetation. Urbaniste Seedling wird von Mas im Le Verger für eine eigenthümliche Frucht erklärt.

S. 453: Andenken an Bouvier. Die von mir 1861 und 1862 erzogenen Früchte waren Oberdiecks wenig günstiger Erklärung in Monatsschr. VII S. 238 entgegen ganz schmelzend, von angenehmem, schwach säuerlich süßen gewürzhaften Geschmack.

S. 504 fehlt in Zeile 1 vor L'Andréane die eine Klammer.

S. 505. Ueber die in die Beschreibung von Clairgeau's Butterbirne hineingezogene Paternoster gibt die Beschreibung der letzteren Bd. V S. 515 Aufklärung.

S. 526 sind unter den Synonymen des Großen Katzenkopfs Gile ô Gile und Gros Gilot (vergl. obige Bemerkung zu S. 361, Geerards Bergam.) ferner Teton de Venus, welches der Venusbrust des T. O. G., V, 25 gehört (die, wie ich sie von 2 Seiten sah, doch wohl eine eigenthümliche, dem Kleinen Katzenkopf näherstehende Frucht ist) und ferner auch wohl Grand oder Grote Mogul, Grand oder Grote Monarch (worüber Deutsche Muskateller Bd. V, S. 543 zu vergleichen ist, zu streichen.

S. 542: Zeile 10 von unten streiche man die Klammern um verschmälert.

Im Register ist S. 568 „Märzbirne, Esperens (Nr. 260) S. 543“ einzuschalten und S. 555 nach Beurré blanc de Jersey (statt = dieselbe) = Wildling von Motte zu setzen, auch S. 573, Spalte 2 unter Présent d'Artois auf S. 160 statt 161 zu verweisen.

Zu Band V.

S. 29: Zeile 7. Nach Poire de Cypre muß ein Punkt statt Comma stehen.

S. 67: Neue Marie Louise. Sie findet sich mit Citat von van Mons und Kenrick als Marie Louise nova S. 400 bei Downing (neben der von ihm getrennt gehaltenen Marie Louise Duqu. und der Comte de Lamy, welcher letzteren — vergl. die unten folgende Bemerkung zu dieser — außer den Synonymen Beurré Curtet u. Dingler auch die ihr nicht gehörigen Marie Louise nova, Marie Louise the Second beigegeben sind.) Sie sei von van Mons an Manning dort gekommen, ist ähnlich wie von mir, birnförmig, ziemlich groß gezeichnet und wird als gelb, bräunlich roth gefleckt, II. Ranges, im Sept. reifend beschrieben.

S. 108: Zeile 11. Statt des ou zwischen Curtet und Quetelet setze man „und“ und ebendaselbst Zeile 13 vor jedoch „welche letztere.“ — Die von Bivort in den belg. Annal. II, 69 bestrittene Identität der Beurré Curtet mit Comte de Lamy ist jedenfalls doch vorhanden, aber auch Beurré Quetelet oder Biscurtet ist nach der ganz ähnlichen, obschon von Bivort als verschieden bezeichneten Begetation und obgleich die Curtet im Alb. I, Taf. 6, stark geröthet, die Quetelet einfarbig gelb dargestellt ist, doch wohl nur dieselbe Birne. Auch Leroy gibt, wie im Texte erwähnt ist, der Comte de Lamy als Synonyme Beurré Curtet und Quetelet hinzu. Dagegen meint Willermoz in Pomol. de la France, daß die Quetelet identisch mit Beurré Dumortier sei und will unter beiden Namen in Namur bei der Ausstellung eine und dieselbe Birne gesehen haben.

S. 143: Von Flotow's Colmar. Nach brieflicher Mittheilung von Oberdieck nannte er die Frucht nicht von Flotow's Butterbirne, sondern sogleich von Flotow's Colmar. Die von Flotow's Butterbirne sei eine ganz andere gewesen und finde sich in seiner Anleitung S. 312. Das Blatt der von Flotow's Colmar habe er am Fruchtholze seines Probezweiges lanzettlich gefunden, am Sommertriebe sei es mehr elliptisch als oval und charakteristisch sei es mit in der Mitte des kurzen Blattstiels, nicht wie sonst gewöhnlich an dessen Basis stehenden Afterblättern besetzt. — Ich finde dies an meinen jetzt besser ausgebildeten Bäumen bestätigt, aber die vom Herrn von Flotow erwähnte Aehnlichkeit mit Neuer Winterdechantsbirne kann ich weder an der Frucht, noch an der Begetation des Baumes wahrnehmen.

S. 192. Zu Carl X einzuschalten: „Nach Herrn Borchers in Kochs Wochenschrift von 1865 S. 60 und folgende wird sie bei richtiger Ausbildung eine gute Wintertafelfrucht.“

S. 231. Zeile 2 von unten lese man „S. 555“ statt 55.

S. 232. Zeile 9 vor Rundnetzbirne ist „Sommer“ zu streichen.

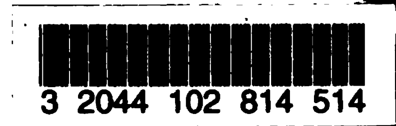
S. 247. Zeile 2 lese man „Edle“ statt „Edel.“

S. 328. Zeile 12 von unten „festfleischig.“

S. 367. Zeile 2 von unten „gewürzreich.“

S. 378. Zeile 19 „Decaisne schreibt Muscat Lallemand.“

Jahn.


3 2044 102 814 514

